

تراکیب



MICROWAVE OVEN
DW-115C-HZ

ڈاولینس ریلائبل ہے!



شہزاد شیف گلزار



شیف گلزار کی منتخب کردہ ڈاؤ لینس
مائیکرو ویو اوون کی لذیذ تراکیب

مفید معلومات



روایتی اور پرانے oven کے مقابلے میں مائیکروویو میں کھانا
آدھے سے بھی کم وقت میں تیار ہوتا ہے۔



حرارت کھانے کے اندر ہی بنتی ہے، جس سے آپ کا باورچی
خانہ گرم نہیں ہوتا۔



مائیکروویو میں کھانا کم وقت میں تیار ہونے کی وجہ سے اس میں
موجود وٹامن اور ضروری برقرار رہتے ہیں۔



مائیکروویو میں کھانا پکانے سے اس کا ذائقہ محفوظ رہتا ہے۔



مائیکروویو میں کھانا سرنگ ڈش یا پیپر پلیٹ میں پکانے کی سہولت
سے آپ کا باورچی خانہ سنا رہتا ہے۔



ضرورت کے مطابق کھانے کی مقدار منتخب کریں۔ روایتی اوون
کے مقابلے میں مائیکروویو میں کم وقت میں کھانا تیار ہونے کی وجہ
سے بجلی کم خرچ ہوتی ہے۔

لوک گنگ آپشن سلیکشن

- مائیکروویو میں کھانا رکھنے کے بعد ریسپی بک میں دی گئیں ہدایات کے مطابق آپ (^) یا ڈاؤن (v) بٹن کی مدد سے پہلے مینو سلیکٹ کریں اور پھر ریسپی نمبر کو سلیکٹ کریں۔
- پھر CONFIRM/ + 30 sec /Start کے بٹن کی مدد سے مینو سلیکشن کو تفریق کریں۔
- ریسپی کے وزن کو سلیکٹ کرنے کے لیے آپ (^) یا ڈاؤن (v) بٹن کو استعمال کیجئے۔ اس کے نتیجے میں gm/ serves indicator لائٹ ہوگا۔
- CONFIRM/ + 30sec/Start کے بٹن کو دبا کر کھانا پکا نا شروع کریں۔

نوٹ: آٹومینو میں A-06, A-07, A-12, A-13 میں کھانے بناتے وقت اُون گُل وقت کا آدھا وقت پورا ہونے پر beep بجائے گا۔ اس beep کی آواز پر آپ کھانے کو پلٹ سکتے ہیں تاکہ کھانا مکمل طور پر پک سکے۔

کیلوری انڈیکسٹر

- ریسپی میں موجود کیلوریز کی مقدار معلوم کرنے کے لیے۔
- کھانا بناتے وقت کیلوریز معلوم کرنے کے لیے کیلوری میٹر "calorie meter" کے بٹن کو دو مرتبہ دبائیں۔ مائیکروویو میں کھانے کی in-built ریسپی موجود ہونے کی وجہ سے مائیکروویو کھانے کی کیلوریز 3secs کے لیے ڈسپلے کرے گا پھر واپس نارل ڈسپلے پر آجائے گا۔

ڈیوڈورائزر Deodorizer

- مائیکروویو میں موجود نا خوشگوار مہک ہٹانے کے لیے۔
- Deodorize/ Keep Warm کے آپشن کو دو مرتبہ دبائیں، مائیکروویو پر 5:00 ڈسپلے ہوگا۔ اس ٹائم کو بڑھانے کے لیے Keep Warm / Deodorize کے بٹن کو دباتے رہیں۔ ہر دفعہ بٹن دبائے سے ٹائم ایک منٹ بڑھتا ہے۔ جس کا maximum ٹائم 60 mins ہے۔

Keep Warm فنکشن

کھانے کو گرم رکھنے کے لیے۔

- Deodorize/ Keep Warm کے بٹن کو ایک مرتبہ دبائیں۔ ڈسپلے پر "50" آجائے گا، اس کا مطلب وہ ٹمپریچر ہے جو کھانے کو گرم رکھے گا۔ Keep Warm
- Deodorize/ کے آپشن کو دوبارہ دبائے پر آپ ٹائم سلیکٹ کر سکتے ہیں۔
- CONFIRM/ + 30sec/Start کے بٹن کو دبا کر آپ Keep Warm فنکشن اشارت کر سکتے ہیں۔
- بزر ہر 15 منٹ کے بعد 3 دفعہ beep کی آواز کرتا ہے۔ Keep Warm فنکشن کا maximum ٹائم 2 گھنٹے ہوتا ہے۔

ایپٹائزرز

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

ترکیب

08	مصالحہ چائے
09	بٹر پاپ کارن
10	گرام فلاور سکوائر
11	اسپائی فنکر
12	چائینیز پلاؤ
13	درائٹیز آف پیزا
14	گارلک گرل چکن
15	گجریلہ



بٹرپاپ کارن

Serving: 100g

ڈرائی کارن 100 گرام
مکھن 120 گرام

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مکسنگ باؤل میں ڈرائی کارن اور مکھن کو اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اسے مائیکروویو اوون پر 2-3 منٹ پورے ہونے پر باؤل میں ڈھکن بند کر کے رکھ دیں۔ Starter پر A-02 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا بٹن دبا دیں۔ پکنے کے بعد باؤل کو نکال کر بٹرپاپ کارن سرور کریں۔

نوٹ: اسی طریقے پر عمل کرتے ہوئے آپ مائیکروویو پاپ کارن کو بھی بنا سکتے ہیں۔ مگر یہ لازمی ہے کہ وہ مائیکروویو پروف پیکٹس ہوں۔

مصالحہ چائے

Serves: 1-3

فل کریم دودھ 1 1/2 کپ
چھوٹی الائچی کے دانے 5-6 عدد
سبز چائے کی پتی 2 چائے کے تچھے
پانی 2 1/2 کپ

اجزاء

ترکیب

ایک مکسنگ باؤل میں 2 1/2 کپ پانی، چھوٹی الائچی کے دانے، دارچینی کے ٹکڑے اور سبز چائے کی پتی ڈال کر مکس کر لیں۔ باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں اور Starter پر A-01 پر سیٹ کریں۔ وزن (3 کپ) سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا بٹن دبائیں۔ 3 منٹ پورے ہونے پر باؤل کو نکالیں اور چائے کو چھان کروا پس باؤل میں ڈالیں اور اس میں 1 1/2 کپ فل کریم دودھ ڈال کر اسٹارٹ کا بٹن دبائیں۔ پکنے کے بعد باؤل کو نکال کر چائے کو کپ میں ڈالیں یا ایک بادم پستے چوب کر کے گارنیشنگ کریں اور سرور کریں۔



Serving: 500g/250g

اسپارسی فنگر

بھنڈی	500 گرام	اورک لسن پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	بھنڈی	250 گرام	اورک لسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	1 1/2 چائے کا چمچ	ہری مرچیں (چوڑی)	3 عدد	گرم مصالحہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	ہری مرچیں (چوڑی)	3 عدد
لال مرچ (گٹی ہوئی)	1 کھانے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ	لال مرچ (گٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
ٹاٹ دھنیا (کٹا ہوا)	1 چائے کا چمچ	تیل	5 کھانے کے چمچے	ٹاٹ دھنیا (کٹا ہوا)	1 چائے کا چمچ	تیل	4 کھانے کے چمچے
ہرا دھنیا (چوڑی)	2 کھانے کے چمچے			ہرا دھنیا (چوڑی)	2 کھانے کے چمچے		
نمٹا پیوری	6 کھانے کے چمچے			نمٹا پیوری	4 کھانے کے چمچے		
املی کا پیسٹ	5 کھانے کے چمچے			املی کا پیسٹ	5 کھانے کے چمچے		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے بھنڈیوں کو دھو کر صاف کر لیں۔ اب ان کے پتے نکالیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف مسٹنگ باؤل میں بھنڈیاں، گرم مصالحہ پاؤڈر، گٹی ہوئی لال مرچ، کٹا ہوا دھنیا، نمٹا پیوری، املی کا پیسٹ، اورک لسن پیسٹ، ہری مرچیں، تیل اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ Starter پر A-04 پر سیٹ کریں اور وزن سیٹ کر کے اشارت کر دیں۔ درمیان میں چمچ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ ڈش آؤٹ کر لیں اور ہرا دھنیا سے گارنیشنگ کر کے سرو کریں۔



Serves: 8

گرام فلا اور اسکوائر

بیس	100 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ
دہی	150 گرام	لال مرچ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ
بیکنگ سوڈا	1 کھانے کا چمچ	پانی	1 کپ
ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	تیل	1 کھانے کا چمچ
زیرہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے دہی کو اچھی طرح پھیلتے لیں اور ایک مائیکرو ویو پروف باؤل میں تیل سے بڑھک کر لیں۔ اب ایک باؤل میں دہی، بیسن، پانی، بیکنگ سوڈا، ہلدی پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر اور لال مرچ پاؤڈر شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے ایک اسموٹھ بیٹر بنالیں۔ اب اسے مائیکرو ویو پروف باؤل میں ڈال دیں۔ پھر اسے مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Starter پر A-03 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ باؤل کو مائیکرو ویو سے نکال کر روم ٹمپریچر پر چھوڑ دیں۔ جب آمیزہ ٹھنڈا ہو جائے تو اسے اسکوائرز کاٹ لیں اور ڈش سے نکال کے سرو کریں۔ Gram Flour Square تیار ہے۔



پیزا روٹی (تیار)	1 عدد	ٹماٹر (باریک سلاکس، 1 عدد	اور لیگانو	1 چائے کا چمچ
چکن پیپر ونی	1 پیکٹ	بغیر بیج (کشی کی ہوئی)	موزریلا چیز (کشی شدہ)	1 کپ
پیزا ساس	3-4 کھانے کے چمچ	کالے زیتون (باریک سلاکس)		
شملہ مرچ (باریک سلاکس، بغیر بیج)	1 عدد	مشروم (باریک سلاکس)		1/2 کپ

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے پیزا کی روٹی پر پیزا ساس لگائیں۔ اب اس پر تھوڑی موزریلا چیز (کشی کی ہوئی) ڈالیں اور پھر شملہ مرچ اور ٹماٹر کے سلاکس ڈالیں۔ چکن پیپر ونی، مشروم اور زیتون ڈالیں۔ پھر اوپر سے (کشی کیا ہوا) چیز ڈالیں، پھر اوپر سے اور لیگانو چھڑکیں۔ A-06 Starter پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کر کے اسٹارٹ کاٹن دبا لیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو پیزا کو نکال کر سرو کریں۔

نوٹ: اس آپشن پر آپ مختلف ٹو پیگ کیسا تھ مختلف پیزا بنا سکتے ہیں۔



سیلا چاول	200 گرام	پیاز (چو پڈ)	2 کھانے کے چمچ	نمک	حسب ذائقہ
چکن (بوائلڈ، چو پڈ)	1/2 کپ	سویا ساس	2 کھانے کے چمچ	کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ
چکن کیوب	1 عدد	ہری پیاز (چو پڈ)	1/2 کپ		
گاجر (چو پڈ)	2 کھانے کے چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچ		
شملہ مرچ (باریک چو پڈ)	2 کھانے کے چمچ	پانی	2 کپ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے سیلا چاولوں کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں۔ اب چاولوں کو بھگو کر 1 گھنٹے کیلئے چھوڑ دیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور ایک مائیکرو ویو پر پروف مکنگ باؤل میں ڈالیں۔ اب اس میں پانی، گاجر، شملہ مرچ، چکن کیوب، پیاز، گٹی ہوئی کالی مرچ، تیل، سویا ساس، چکن (چو پڈ یا باریک ریڈیٹو میں) اور نمک ڈال کر اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ A-05 Starter پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چمچ کی مدد سے اچھی طرح سے کس کریں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو سے نکال لیں اور پلاؤ کو ڈش آؤٹ کر لیں اور ہری پیاز سے گاریشنگ کر کے سرو کریں۔ چائیز پلاؤ تیار ہے۔

گجریلہ



Serves: 5-6

گاجر (کش شدہ)	400 گرام	کیوڑہ ہینس	چند قطرے
دودھ	1 کپ	گھی	8 کھانے کے چمچے
چینی	5 کھانے کے چمچے		
کھویا	1/2 کپ		
الائیچی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکروویو پروف مکسنگ باؤل میں دودھ اور چینی کو ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں گاجر (کش کیا ہوا)، الائیچی پاؤڈر اور گھی شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں۔ STARTER پر A-08 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو نکال کر اس میں کیوڑہ ہینس شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے گجریلہ ڈش آؤٹ کر لیں۔ کھویا سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔ گجریلہ تیار ہے۔

گارلک گرل چکن



Serves: 5-6

چکن (2 لپک پیس)	500 گرام	لال مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ
لہسن پیسٹ	2 کھانے کے چمچے	تیل	3 کھانے کے چمچے
لیبوں کارس	2 کھانے کے چمچے		
باربی کیو / تکیہ مصالحہ	3 کھانے کے چمچے		
نمک	حسب ذائقہ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مکسنگ باؤل میں لہسن پیسٹ، لیبوں کارس، باربی کیو یا تکیہ مصالحہ، لال مرچ، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے میرٹینشن کا آمیزہ تیار کر لیں۔ اب اس میں چکن کے پیسز پرکٹ لگا کر چکن کو میرٹینٹ کرنے کیلئے 1/2 گھنٹے چھوڑ دیں تاکہ مصالحہ اچھی طرح سے جذب ہو جائے۔ اب چکن کے دونوں میرٹینڈ پیسز کو مائیکروویو پلیٹ پر رکھیں۔ STARTER پر A-07 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ 15 منٹ کی Beep پر مائیکروویو کے دروازے کو کھولیں، چکن کے دونوں پیسز کو پلٹ دیں اور مائیکروویو کا دروازہ بند کر کے اشارت کا ٹائن دبا لیں۔ اب چکن کے پیسز کو نکالیں اور سرو کریں۔ گارلک گرل چکن تیار ہے۔

سنیکس اینڈ بیک

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

ترکیب

18	بوداٹا پوٹو
19	اسٹیم رائس
20	گرلڈ چکن سینڈویچ
21	تندوری فیش
22	نان خطائی
23	اسٹفڈ چکن برگر
24	انگش پین کیک
25	چیزی چکن فلی



اسٹیم رائس



Serving: 200g

اجزاء

سیا چاول	200 گرام
پانی	3 کپ
تیل	1 کھانے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ

ترکیب

چاولوں کو صاف کر کے دھو کر 2 گھنٹوں کیلئے بھگو دیں۔ پھر ایک مائیکرو ویو پروف مکسنگ باؤل میں پانی، چاول، تیل اور نمک شامل کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھ کر Snacks & Bake آپشن پر سیٹ کر کے A-10 پر سیٹ کر لیں۔ اسٹارٹ کریں اور ٹائم پورا ہو جائے تو نکال کر چاولوں کو ڈش آؤٹ کریں اور سرو کریں۔

بوائلڈ پوٹیٹو



Serving: 200g/300g

اجزاء

آلو	300 گرام	نمک	حسب ذائقہ
چاٹ مصالحہ	1 چائے کا چمچ	آلو	200 گرام
ہری پیاز (چھینڈ)	1 ڈگری	چاٹ مصالحہ	1 چائے کا چمچ
ٹماٹر (چھینڈ)	1 عدد	ہری پیاز (چھینڈ)	1 ڈگری
پیاز (چھینڈ)	1 عدد	ٹماٹر (چھینڈ)	1 عدد
لیمونس کارس	2 کھانے کے چمچے	پیاز (چھینڈ)	1 عدد
پانی	4 کپ	لیمونس کارس	2 کھانے کے چمچے
		پانی	4 کپ

ترکیب

آلوؤں کے باریک چھوٹے چھوٹے پیسز کاٹ لیں۔ اب مائیکرو ویو پروف مکسنگ باؤل میں پانی اور آلوؤں کو ڈال کر Snacks & Bake آپشن پر سیٹ کر کے A-09 پر سیٹ کر لیں۔ اسٹارٹ کریں اور ٹائم پورا ہو جائے تو آلوؤں کو نکال لیں۔ بچا ہوا پانی ضائع کر دیں۔ اب ایک ملکنگ باؤل میں آلو، ہری پیاز، ٹماٹر، پیاز، لیمونس کارس اور پانی شامل کریں اور کس کر کے چاٹ مصالحہ چھڑک کر سرو کریں۔

تندوری فش



Serving: 250g/500g/750g

اجزاء

فش ٹے	فش ٹے	فش ٹے
250 گرام	500 گرام	750 گرام
1 کھانے کا چمچ	1 کھانے کا چمچ	2 کھانے کا چمچ
1 لال مرچ پاؤڈر	1 لال مرچ پاؤڈر	1 لال مرچ پاؤڈر
1/2 چائے کا چمچ	1/2 چائے کا چمچ	1/2 چائے کا چمچ
1/2 چائے کا چمچ	1/2 چائے کا چمچ	1/2 چائے کا چمچ
2 کھانے کے چمچے	3 کھانے کے چمچے	4 کھانے کے چمچے
1/3 چائے کا چمچ	1/3 چائے کا چمچ	1/3 چائے کا چمچ
2 کھانے کے چمچے	3 کھانے کے چمچے	4 کھانے کے چمچے
حسب ذائقہ	حسب ذائقہ	حسب ذائقہ

ترکیب

ایک مکسنگ باؤل میں تمام اجزاء کو اچھی طرح سے شامل کر کے میرینٹ کرنے کے لئے 1/2 گھنٹہ چھوڑ دیں۔ مائیکرو ویو اوون کی پلیٹ پر تیل لگا لیں اور فلف کو مائیکرو ویو پر 5 منٹ کر دیں۔ مائیکرو ویو اوون کو Snacks & Bake پر A-13 پر سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ Beep کے بعد فلف کو پلٹ دیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو ڈش آؤٹ کر کے سلاڈ پتہ اور نمائش سے سجاوٹ کریں اور سرو کریں۔

گرلڈ چکن سینڈ وچ



630 Calories

اجزاء

ڈبل روٹی	2 سلاٹس	پیان (چوپڈ)	1 عدد
چکن (بوانڈلڈ چوپڈ)	100 گرام	کھن	1/2 کپ
موزریلا چیز (کش شدہ)	150 گرام		
کالی مرچ (کٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ		
ٹماٹر (چوپڈ)	1 عدد		

ترکیب

ڈبل روٹی کو ٹکون کاٹ لیں اور اس پر اچھی طرح سے دونوں طرف کھن لگا دیں۔ اب اس پر چکن، نمائش، کالی مرچ، پیاز ڈالیں اور آخر میں چیز ڈال کر مائیکرو ویو پلیٹ پر سیٹ کر دیں۔ مائیکرو ویو اوون کو Snacks & Bake پر A-12 پر سیٹ کریں۔ اشارت کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو نکال کر سرو کریں۔

اسٹفڈ چکن برگر

Serves: 2

اجزاء

لے بن (ریڈی میڈ) 2 عدد	اولیوز (سلائیڈ) 1/2 کپ
موزریلا چیز (کش شدہ) 150 گرام	ٹماٹر (چوپڈ) 1 عدد
چکن (بوائلڈ سلائیڈ) 200 گرام	پیاز (چوپڈ) 1 عدد
کالی مرچ (کٹی ہوئی) 1 چائے کا چمچ	اورنگانو 1/2 چائے کا چمچ
ٹماٹو کچپ 1/2 کپ	مکھن 2 کھانے کے چمچے

ترکیب

لے بن والے بنوں کے اوپری حصے کو انگلیوں کی مدد سے خالی کر لیں۔ ٹماٹو کچپ لگائیں۔ اب اس میں چکن کے سلائیڈز، ٹماٹر اور پیاز ڈالیں۔ اور لگانو اور کالی مرچ چھڑکیں، اب اولیوز اور چیز ڈال کر سیٹ کر لیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف پلیٹ کو مکھن سے گرم کریں اور بن کو پلیٹ میں رکھ کر سیٹ کر لیں۔ Snacks & Bake آپشن پر 15-20 سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا بٹن دبائیں (پہلے مائیکرو ویو یا اوون پر ہی ہیٹ ہوگا)۔ مائیکرو ویو اوون کی پہلی Beep پر دروازہ کھولیں اور بن کی پلیٹ مائیکرو ویو میں رکھ کر اسٹارٹ کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو ڈش آؤٹ کر کے سرو کریں۔

نوٹ: پہلے مائیکرو ویو پر ہی ہیٹ ہوتا ہے جو کہ Auto Menu پر سیٹ ہے۔

نان خطائی

Serves: 4

اجزاء

میدہ 200 گرام	ونیلہ ایننس 1 چائے کا چمچ
سوچی 300 گرام	تیل 2 کھانے کے چمچے
مکھن 150 گرام	ڈرائی فروٹ (چوپڈ) 1/2 کپ
انڈے 2 عدد	
چینی 1 کپ	

ترکیب

ایک مکسنگ باؤل میں میدہ، سوچی، مکھن، انڈے، چینی اور وینیلہ ایننس شامل کر کے کس کر لیں اور نان خطائی کی ڈو گوندھ لیں۔ اب اس کی بسکٹ کی طرح نکالیں بنالیں۔ اوپر سے ڈرائی فروٹ چھڑک دیں۔ مائیکرو ویو پروف پلیٹ پر اچھی طرح سے تیل لگا کر نان خطائی کی تکیوں کو پلیٹ پر سیٹ کر دیں۔ Snacks & Bake میں 14-15 پر سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا بٹن دبائیں (پہلے مائیکرو ویو یا اوون پر ہی ہیٹ ہوگا)۔ مائیکرو ویو اوون کی پہلی Beep پر مائیکرو ویو کا دروازہ کھولیں اور نان خطائی کی پلیٹ مائیکرو ویو میں رکھ کر اسٹارٹ کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو نکال کر ہوا میں رکھ دیں۔ ٹھنڈی ہو جائیں تو سرو کریں۔

نوٹ: پہلے مائیکرو ویو پر ہی ہیٹ ہوتا ہے جو کہ Auto Menu پر سیٹ ہے۔

چیزی چکن فله

Serves: 2

اجزاء

چکن فله	400 گرام	مکھن	3 کھانے کا چمچ
لہسن پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	موزریلا چیز (کش شدہ)	150 گرام
کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
اویسٹرساس	2 کھانے کے چمچے	پارسلے (چوپڈ)	گاڑھنک کیلئے
لیمون کارس	2 کھانے کے چمچے		

ترکیب

ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں چکن، لہسن پیسٹ، کالی مرچ، اویسٹرساس، لیمون کارس، مکھن، نمک ڈال کر مکس کر لیں۔ مائیکروویو اوون کو Snacks & Bake آپشن پر 17 - A پر سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ بیپ ہونے کے بعد مائیکروویو کے دروازے کو کھول کر باؤل کو اندر رکھ دیں اور بند کریں اور دوبارہ اشارت کر دیں۔ ٹائم پورا ہونے سے 4 منٹ پہلے باؤل کو نکال کر موزریلا چیز اور پارسلے ڈال دیں اور دوبارہ باؤل کو رکھ کر دروازہ بند کر دیں۔ اشارت کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو ڈس آؤٹ کریں اور سرو کریں۔

انگلش پین کیک

Serves: 5-6

اجزاء

میدہ	2 کپ	آئنگ شوگر	1 کپ
انڈے	4 عدد	مکھن	3-4 کھانے کے چمچے
بیکنگ پاؤڈر	2 کھانے کے چمچے	شہد	حسب ضرورت
وینا ایسنس	1 کھانے کا چمچ	ڈرائی فروٹ	حسب ضرورت
دودھ	4 کھانے کے چمچے	سین فروٹ	حسب ضرورت

ترکیب

ایک بلینڈر جگ میں انڈے، میدہ، بیکنگ پاؤڈر، وینا ایسنس، آئنگ شوگر اور دودھ شامل کر کے بلینڈ کر لیں اور کیک جیسا گاڑھا بیٹر تیار کر لیں۔ مائیکروویو سینف پلیٹ کو مکھن سے اچھی طرح سے گریس کر لیں۔ اب پین کیک کے بیٹر کو تھوڑا تھوڑا کر کے پلیٹ پر ڈالیں اور 8 چھوٹے پین کیک تیار کر لیں یا بڑا پین کیک کا بیٹر پھیلا دیں۔ مائیکروویو کو Snacks & Bake آپشن کے 16 - A پر سیٹ کر کے آن کر دیں۔ Beep کے بعد دروازہ کھول کر پلیٹ کو مائیکروویو میں ڈالیں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو پین کیک کو نکال کر شہد اور ڈرائی فروٹ ڈالیں۔ سین فروٹ سے گارنیشنگ کر کے سرو کریں۔

ساؤتھ ایشین

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

28
29
30
31
32
33
34

ترکیب

گاجر رائس
مکس دال سالن
سبزی کا سالن
چھلی کا سالن
نمائوسوپ
اسپائسی چکن کز اہی
فروٹ اینڈ ویتھیل کری



مکس دال سالن

Serves: 4

3 کھانے کے پیچھے	تیل	1 چائے کا چمچ	گرم مصالحہ پاؤڈر	100 گرام	مونگ دال
2 1/2 کپ	پانی	1 چائے کا چمچ	ہلدی پاؤڈر	100 گرام	مسور دال
حسب ذائقہ	نمک	1 کھانے کا چمچ	لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	ادورک لہسن پیسٹ
1/2 چائے کا چمچ	ثابت ذریعہ (گھما کیلئے)	1 چائے کا چمچ	قصوری پیسٹی	4 عدد	ٹماٹر (چوپڈ)
4-5 عدد	ثابت لال مرچ (گھما کیلئے)	3 کھانے کے پیچھے	ہرا دھنیا (چوپڈ)	1 عدد	پیاز (چوپڈ)

اجزاء

سب سے پہلے دونوں دالوں کو اچھی طرح دھو کر بیگو کر رکھ دیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دالوں کو چھان کر ڈالیں۔ اب اس میں ٹماٹر، لہسن اور کک کا پیسٹ، پانی، نمک، تیل، ہلدی پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، قصوری پیسٹی اور پیاز شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے South Asian آپشن پر 19-A پرسٹ کر دیں۔ تھوڑی تھوڑی دیر بعد نکال کر پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اسے نکال کر ہینڈر جگ میں ڈالیں اور پیسٹ سبائیلں۔ ڈش آؤٹ کر لیں اور ثابت ذریعہ اور ثابت لال مرچ کا بھار لگائیں اور ہرا دھنیا سے گاریشنگ کر کے سرو کریں۔

گاجر رائس

Serving: 150g

سیلا چاول	150 گرام	ثابت ذریعہ (گھما ہوا)	1/3 چائے کا چمچ
گاجر (کیوبز)	1/2 کپ	پانی	2 کپ
چکن کیوب	1 عدد	تیل	2 کھانے کے پیچھے
لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
کالی مرچ (کٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ		

اجزاء

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں اور انہیں 1 گھنٹے کیلئے بیگو کر رکھ دیں۔ اب چاولوں کو چھان کر ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں ڈالیں۔ پھر اس میں گاجر، کالی مرچ، زریہ، پانی، تیل، چکن کیوب، لہسن پیسٹ اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ مائیکرو ویو کو South Asian پر 18-A پرسٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں 1 مرتبہ پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو نکال کر گاجر رائس کو ڈش آؤٹ کر لیں۔

ترکیب

مچھلی کا سالن

Serving: 250g

فیش (بون لیس)	250 گرام	بلدی پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	ہر ادھنیا	گارنیشنگ کیلئے
دہی	200 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ		
پیاز کا پیسٹ	1 کپ	لہسن پیسٹ	1 کھانے کا چمچ		
کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ	تیل	4 کھانے کے چمچے		
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے فیش کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں اور اس کے کیوبز کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دہی (پھینٹا ہوا)، پیاز کا پیسٹ، کالی مرچ، لال مرچ پاؤڈر، بلدی پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، لہسن پیسٹ، تیل اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں فیش شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اسے South Asian آپشن پر A-21 پروزن کو سیٹ کر کے اشارت کریں۔ درمیان میں باؤل کو نکال کر اچھی طرح سے مکس کرتے رہیں۔ پھر سالن کو ڈش آؤٹ کر لیں، ہر ادھنیا سے گارنیشنگ کریں اور سرور کریں۔

ساؤتھ ایشین (21 – A)

31

ڈاؤ لینس ریپید نمبل ہے!

سبزی کا سالن

Serving: 250g

پالک	200 گرام	اورک لہسن (چو پڈ)	1 کھانے کا چمچ	لال مرچ (گٹی ہوئی)	1 کھانے کا چمچ
ٹماٹر (چو پڈ)	100 گرام	ہری مرچیں (چو پڈ)	3-4 عدد		
دہی	300 گرام	ہری پیاز (چو پڈ)	2-3 ڈنڈیاں		
زیرہ (بھننا، گلا)	1 چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے		
ٹماٹر و ضیا (بھننا، گلا)	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ٹماٹر اور پالک کو چوب کر لیں۔ پھر ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دہی (پھینٹا ہوا)، بھننا اور گلا زیرہ، بھننا اور گلا ٹماٹر و ضیا، گٹی لال مرچ، اورک لہسن، ہری مرچیں، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں پالک اور ٹماٹر کو شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ South Asian آپشن پر A-20 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کر کے اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک دفعہ پیچھے کی مدد سے تمام اجزاء اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ سبزی کا سالن ڈش آؤٹ کریں اور ہری پیاز سے گارنیشنگ کر کے سرور کریں۔

ساؤتھ ایشین (20 – A)

30

Dawlance



Serves: 4

اسپاسی چکن کڑاہی

چکن (بڑی والا)	800 گرام	لال مرچ (کٹی ہوئی)	1 1/2 کھانے کے چمچے	ادرک (باریک سلاکس)	1 1/2 کھانے کا ٹکڑا
ٹماٹر (چوڑے)	5 عدد	کالی مرچ (کٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ	پانی	1 کپ
ہری مرچیں (چوڑے)	4-5 عدد	ثابت زیرہ (کٹا ہوا)	1 چائے کا چمچ	گھی	1/2 کپ
ہری مرچیں (ثابت)	4-5 عدد	ثابت دھنیا (کٹا ہوا)	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
لہسن ادرک کا پیسٹ	2 کھانے کے چمچے	جائفل جاوتری پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں ٹماٹر، ہری مرچیں (چوڑے)، لہسن ادرک پیسٹ، گھی، لال مرچ، گھی، کالی مرچ، کٹا ہوا زیرہ اور دھنیا، جائفل جاوتری پاؤڈر، پانی، گھی اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں چکن شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں اور پانی شامل کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں اور اسے South Asian آپشن پر 23-25 پر سیٹ کر کے اشارت کر دیں۔ تاہم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے باؤل کو مائیکروویو سے نکالیں اور ثابت ہری مرچیں شامل کر کے کس کریں اور باؤل کو واپس مائیکروویو میں رکھ کر اشارت کاٹن دبا لیں۔ اب اسے نکال لیں اور ڈش آؤٹ کر لیں۔ ادرک کے باریک سلائز سے گارنیشنگ کر لیں اور سرو کریں۔



Serves: 4

ٹماٹو سوپ

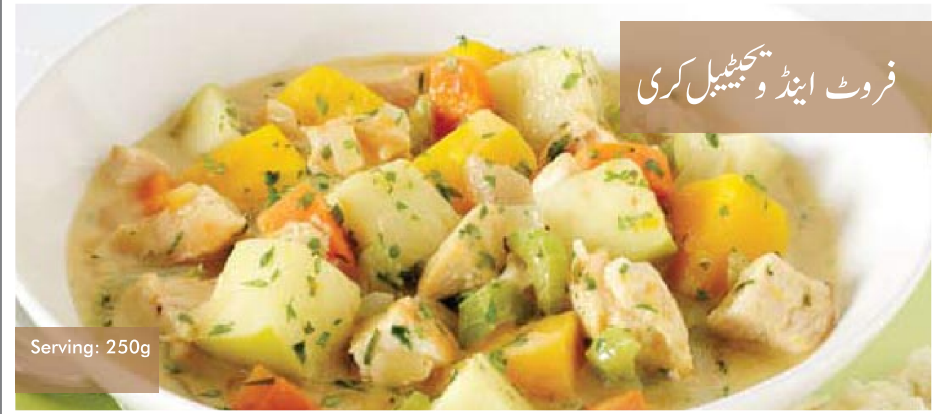
ٹماٹر	4 عدد	اور لیگانو	1/3 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
کریم	2 کھانے کے چمچے	پیپر لک/لال مرچ	1/2 چائے کا چمچ		
چکن کیوب	1 عدد	پاؤڈر			
سفید مرچ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	مکھن	1 کھانے کا چمچ		
لہسن پیسٹ	1/2 چائے کا چمچ	پانی	2 1/2 کپ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ٹماٹروں کو چھیل کر ان کے چھلکے اتار لیں۔ اب ان کے بیج نکال کر باریک چوب کر لیں۔ پھر ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں چوب ٹماٹر، چکن کیوب، سفید مرچ پاؤڈر، لہسن پیسٹ، اور لیگانو، پیپر لک/لال مرچ پاؤڈر، پانی اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکروویو میں ڈالیں۔ South Asian آپشن پر 22-24 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے کس کریں۔ اب باؤل کو نکال کر ٹماٹو سوپ کو بلینڈر جگ میں ڈالیں، کریم اور مکھن شامل کریں اور اس کو ہینڈ کر لیں۔ اب اسے باؤل میں نکالیں اور سرو کریں۔

فروٹ اینڈ ویکٹیل کری



Serving: 250g

اجزاء

50 گرام	ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	رائی دانہ (کٹھا ہوا)	1 چائے کا چمچ
100 گرام	آلو (کیوبز)	1 چائے کا چمچ	دہی	200 گرام
100 گرام	سیب (کیوبز)	1 چائے کا چمچ	کڑی پتہ	5-6 عدد
4 عدد	ٹماٹر (چوڑے)	4 کھانے کے چمچے	تیل	4 کھانے کے چمچے
1 کھانے کا چمچ	لال مرچ پاؤڈر	2-3 کھانے کے چمچے	نمک	حسب ذائقہ
1/2 چائے کا چمچ	گرم مصالحہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	سونف پاؤڈر	

ترکیب

سب سے پہلے انور، آلو اور سیب کے کیوبز کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دہی اور تمام مصالحوں کو شامل کریں اور اچھی طرح کس کر لیں۔ اب اس میں بنریاں اور فروٹ شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر کے South Asian آپشن پر 24-A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر کڑی کو اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اسے ڈش آؤٹ کر لیں۔ لیوں کے رس اور چوڑے ہری مرچوں سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

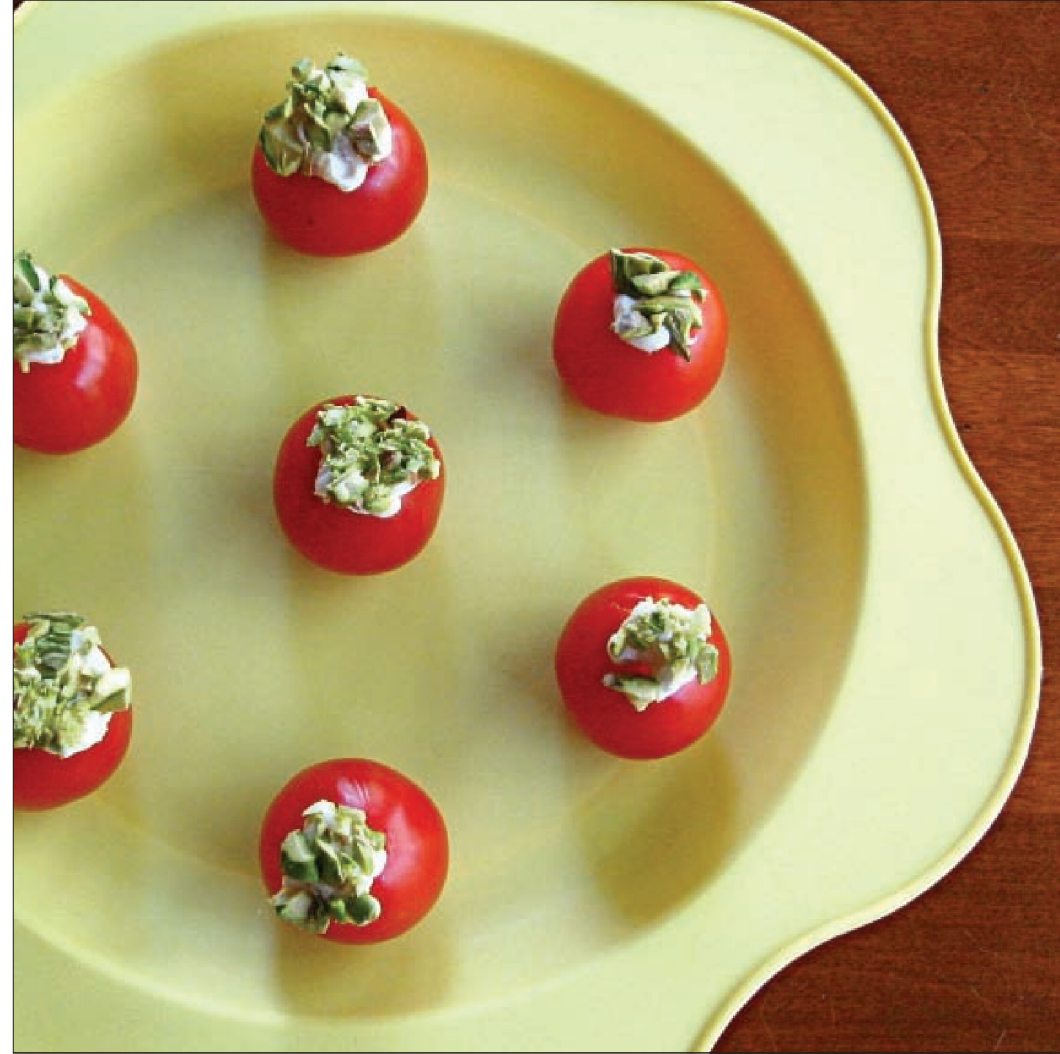
ویجیٹبل اینڈ ڈرائس

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

ترکیب

38	ڈرائی چٹ پٹی ہنری
39	ناریل چاول
40	چٹ پٹے رائس
41	اسٹیفڈ ٹماٹوز
42	شانی کبیر
43	چاولوں کی کبیر
44	آلو کے ککلیس



ناریل چاول

Serving: 150g

اجزاء

1 چائے کا چمچ	رائی دانہ	100 گرام	بامستی چاول
6-8 عدد	کڑی پتہ	50 گرام	فریش ناریل (کش شدہ)
3 کھانے کے چمچے	تیل	1 چائے کا چمچ	ادرنک لہسن پیسٹ
1 1/2 کپ	پانی	2 کھانے کے چمچے	املی کا پیسٹ
حسب ذائقہ	نمک	1 چائے کا چمچ	لال مرچ (کٹی ہوئی)

ترکیب

سب سے پہلے چاولوں کو اچھی طرح سے دھو کر 30 منٹ کیلئے بھگو کر رکھ دیں۔ اب چاولوں کا پانی چھان کر اسے ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں ڈالیں۔ پھر اس میں ادرنک لہسن پیسٹ، املی کا پیسٹ، کٹی لال مرچ، رائی دانہ، کڑی پتہ، پانی، فریش ناریل (کش شدہ)، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اسے مائیکروویو میں رکھ دیں۔ Vegetable and Rice پر A-26 پریسٹ کریں اور وزن سیٹ کر کے اشارات کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ نانم پورا ہو جائے تو چاولوں کو ڈش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔

ڈرائی چٹ پٹی سبزی

Serving: 250g / 500g

اجزاء

1 چائے کا چمچ	ثابت دھنیا (گٹھا ہوا)	3 عدد	ہری مرچیں (چو پڈ)	100 گرام	پھول گوہی
1/2 چائے کا چمچ	زیرہ (گٹھا ہوا)	2 کھانے کے چمچے	ہرا دھنیا (چو پڈ)	100 گرام	گاجر (کیوبز)
1 چائے کا چمچ	ہلدی پاؤڈر	1/2 کھانے کا چمچ	ادرنک لہسن پیسٹ	50/100 گرام	آلو (کیوبز)
3/4 کھانے کے چمچے	تیل	1/2 کپ	املی کا پیسٹ	2/3 عدد	نماثر (چو پڈ)
حسب ذائقہ	نمک	1/2 کھانے کا چمچ	لال مرچ (کٹی ہوئی)	1/2 عدد	پیاز (چو پڈ)

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں پھول گوہی، گاجر، بھنڈی، املی کا پیسٹ، نماثر، پیاز، ہری مرچیں، ادرنک لہسن پیسٹ، کٹی ہوئی لال مرچ، گٹھا ہوا دھنیا، گٹھا ہوا زیرہ، ہلدی پاؤڈر، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکروویو میں رکھ دیں۔ Vegetable and Rice پر A-25 پریسٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارات کر دیں۔ درمیان میں چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کرتے رہیں۔ اب باؤل کو نکال لیں اور ڈش آؤٹ کر لیں۔ ہرا دھنیا سے گارنیشنگ کر لیں اور سرو کریں۔

چٹ پٹے رائس



Serving: 150g

اجزاء

باستی چاول	100 گرام	سوکی مٹھی	1 چائے کا چمچ	ہرا دھنیا (چو پڈ)	1/2 گڈی
رائی دانہ	1 چائے کا چمچ	گڑھ	1 کھانے کا چمچ		
کڑی پتہ	8 - 10 عدد	تیل	3 کھانے کے چمچے		
ہری مرچیں (چو پڈ)	5 - 6 عدد	پانی	1 کپ		
املی کا پیسٹ	1/2 کپ	نمک	حسب ذائقہ		

ترکیب

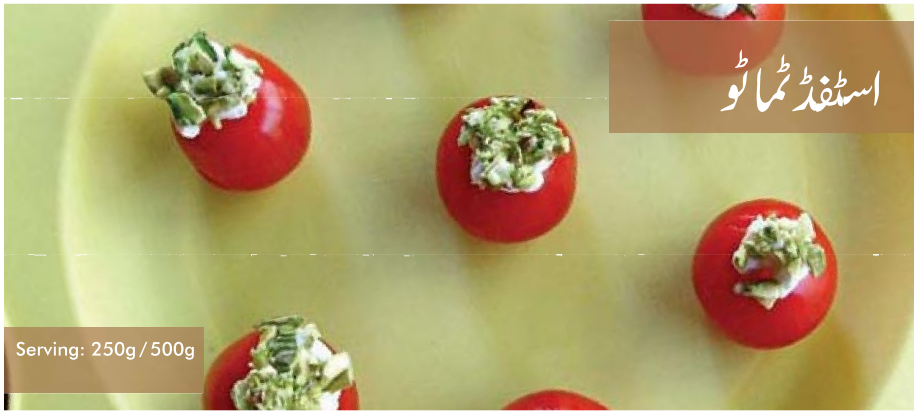
سب سے پہلے باستی چاولوں کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں اور 30 منٹ کیلئے بھگو دیں۔ اب چاولوں کو اچھی طرح سے چھان لیں اور ایک مائیکرو ویو پروف ماسنگ باؤل میں چاول، رائی دانہ، کڑی پتہ، ہری مرچیں، املی کا پیسٹ، سوکی مٹھی، گڑھ، تیل، پانی اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے کس کر کے مائیکرو ویو یا دونوں میں رکھ دیں۔ Vegetable and Rice پر A-27 پریسٹ کریں۔ وزن سیٹ کر کے اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب رائس میں چو پڈ ہرا دھنیا شامل کر کے کس کر لیں اور ڈش آؤٹ کر لیں۔

40

وٹیکٹیل اینڈ رائس (A - 27)

Dawlance

اسٹفڈ ٹماٹو



Serving: 250g / 500g

اجزاء

نماز (خست والے)	4 عدد	نمک	حسب ذائقہ	نماز (خست والے)	6 عدد	نمک	حسب ذائقہ
مٹر	50 گرام			مٹر	100 گرام		
شلمہ مرچ (چو پڈ)	50 گرام			شلمہ مرچ (چو پڈ)	100 گرام		
انڈا	1 عدد			انڈا	2 عدد		
پتھر اسکوائر	1 عدد			پتھر اسکوائر	2 عدد		
کالی مرچ (ٹی بوٹی)	1 چائے کا چمچ			کالی مرچ (ٹی بوٹی)	1 1/2 چائے کا چمچ		
تیل	1 کھانے کا چمچ			تیل	2 کھانے کا چمچ		

ترکیب

سب سے پہلے نمازوں کا اوپری حصہ کاٹ کر اندر سے بیج نکال لیں اور نمازوں کو خالی کر لیں۔ ایک ماسنگ باؤل میں انڈا پیسٹ لیں۔ پھر اس میں پتھر اسکوائر چوپ کر کے شامل کر کے چو پڈ شلمہ مرچ، مٹر، کالی مرچ اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر کے ایک مکچر بنالیں۔ اب اس مکچر کو نمازوں میں بھر لیں اور اوپری حصہ واپس جوڑ دیں۔ (چاہیں تو ٹوٹھ پک کی مدد سے بند کر دیں)۔ نمازوں کو آئل سے برشنگ کر کے مائیکرو ویو میں رکھ کر Vegetable and Rice پر A-28 پریسٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کریں۔ پھر نمازوں کو نکال لیں اور گرما گرم سرو کریں۔

41

وٹیکٹیل اینڈ رائس (A - 28)

ڈاؤ لینس ریلائیبل ہے!

چاولوں کی کھیر

Serves: 4

دودھ	1/2 کلو	کیوڑہ ایسنس	پندرہ قطرے
باشتی چاول	5 کھانے کے چمچے	بادام، پستہ	1/2 کپ
کھویا	1/2 کپ		
چینی	1/2 کپ		
الائیچی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر 45-30 منٹ بھگو لیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ بلینڈر جگ میں ڈال کر پیس لیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف مکسنگ باؤل میں دودھ، پستہ بوائے چاول، کھویا، چینی، الائیچی پاؤڈر، کیوڑہ ایسنس ڈال کر اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Vegetable And Rice پر 30-A سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر تھچے کی مدد سے کھیر کو اچھی طرح کس کریں۔ اب باؤل کو نکال کر کھیر کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ بادام پستہ چوپ کر کے گارنیشنگ کر لیں۔ چاہیں تو کھویا سے بھی گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

شاہی کھیر

Serves: 4

دودھ	1/2 کلو	کیوڑہ ایسنس	پندرہ قطرے
باشتی چاول	5 کھانے کے چمچے	کاجو	1 کپ
کھویا	100 گرام	زعفران	1 چمکی
چینی	1/2 کپ	چاندی کے ورق	حسب ضرورت
الائیچی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر 45-30 منٹ کے لئے بھگو دیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ بلینڈر جگ میں ڈال کر پیس لیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف مکسنگ باؤل میں دودھ، پستہ بوائے چاول، 1/2 کپ کاجو (چو پڈ)، زعفران، چینی، الائیچی پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Vegetable And Rice پر 29-A سیٹ کریں اور وزن سیٹ کر کے اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر تھچے کی مدد سے کھیر کو اچھی طرح سے کھیر کو کس کریں۔ ٹائم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے کھیر کے باؤل کو باہر نکالیں اور اس میں کیوڑہ ایسنس اور کھویا (ہاتھ سے مسل کر) شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر کے باؤل کو دوبارہ مائیکرو ویو میں رکھ کر اشارت کا بٹن دبائیں۔ اب باؤل کو نکال کر کھیر کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ کاجو اور چاندی کے ورق سے گارنیش کریں اور سرو کریں۔

آلو کی ٹکیاں

Serves: 12

آلو (بوائٹل)	200 گرام	کالی مرچ (ٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ
انڈا	1 عدد	برادھنیا (چو پڈ)	1/2 گڈی
بریڈ کریمز	4 کھانے کے چمچے	ہری مرچیں (چو پڈ)	3 عدد
لال مرچ (ٹی ہوئی)	2 چائے کے چمچے	تیل	2 کھانے کے چمچے
بلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ

اجزاء

سب سے پہلے ایک مکسنگ باؤل میں بوائٹل آلوؤں کو میس کر لیں اور اس میں تمام اجزاء ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر ان کی ٹکیاں بنالیں۔ آئل سے برشتک کریں اور ٹکیوں کو مائیکرو ویو کی پلیٹ پر سیٹ کر دیں۔ Vegetable And Rice پر 31-8 پر سیٹ کریں، وزن سیٹ کریں اور اشارے کا مین دبائیں۔ اب آلوؤں کے کباب کو نکال کر گرم ہو کر کریں۔

ترکیب

مکھنی ڈشز

Microwave Oven
DW-115C-HZ

ترکیب

صفحہ

48	مٹر پیڑ
49	مٹن کری
50	دھنسیل ود پٹر
51	چیز اسکوئرو دھنسیل
52	دھنسیل قورمہ
53	چٹ پٹا چیز مصالحہ
54	زردہ زعفرانی



مٹن کری



Serving: 500g

مٹن	500 گرام	زیرہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	ہرا دھنیا (چو پڈ)	1/2 گڈی
دہی (پھینکا ہوا)	250 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
پیتا پیسٹ	1/2 کپ	ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		
اورک لہسن پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے		
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	پانی	1 کپ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے مٹن کو پیسے کا پیسٹ لگا کر 2-3 گھنٹوں کیلئے چھوڑ دیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دہی ڈالیں اور پھر اس میں لال مرچ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، اورک لہسن کا پیسٹ، تیل، پانی اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اس آمیزے میں مٹن کو شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اسے مائیکرو ویو میں رکھیں۔ مائیکرو ویو کو Makhni Dishes پر A-33 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کردیں۔ درمیان میں چمچ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کرتے رہیں۔ 2 منٹ پہلے باؤل کو نکال کر اس میں کاٹے ہوئے کیوبز شامل کریں اور باؤل کو دوبارہ مائیکرو ویو میں رکھ دیں اور اشارت کاٹن دبا ئیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو باؤل کو نکال کر مرہنیر کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ ہرا دھنیا سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

مٹر پنیر



Serving: 250g

مٹر	200 گرام	لال مرچ (گٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ	ہرا دھنیا (چو پڈ)	1/2 گڈی
دہی	200 گرام	ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے
کاٹے ہوئے (کیوبز)	100 گرام	دھنیا پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
پیاز (چو پڈ)	1/2 عدد	کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ		
اورک لہسن کا پیسٹ	1 چائے کا چمچ	زیرہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دہی کو پھینٹ لیں اور اس میں پیاز، اورک لہسن کا پیسٹ، لال مرچ (گٹی ہوئی)، دھنیا پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، کالی مرچ (گٹی ہوئی)، زیرہ پاؤڈر، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں اور آخر میں مرہنیر شامل کریں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھ کر Makhni Dishes پر A-32 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کردیں۔ درمیان میں چمچ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کرتے رہیں۔ 2 منٹ پہلے باؤل کو نکال کر اس میں کاٹے ہوئے کیوبز شامل کریں اور باؤل کو دوبارہ مائیکرو ویو میں رکھ دیں اور اشارت کاٹن دبا ئیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو باؤل کو نکال کر مرہنیر کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ ہرا دھنیا سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

چیز اسکوائر وِڈ بٹر ساس



Serving: 250g

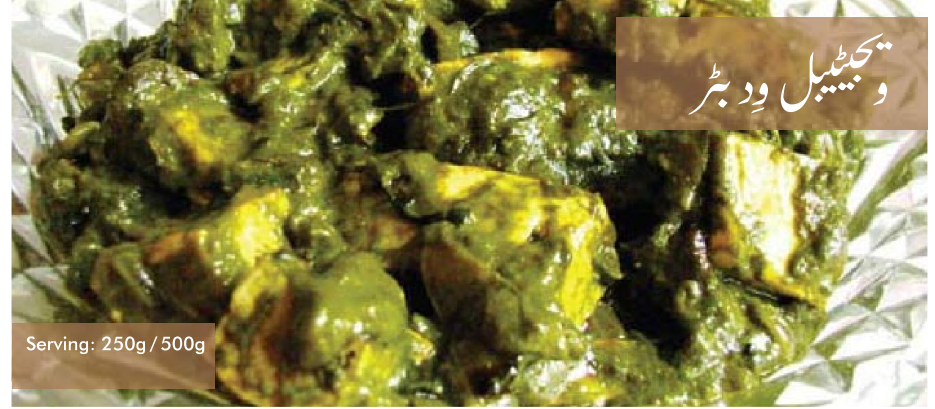
اجزاء

کائچ چیز (کیوز)	150 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ
دہی (پھینٹا ہوا)	1/2 پاؤ	مکھن	2 کھانے کے چمچے
ادرک لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے
ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ		

ترکیب

سب سے پہلے کائچ چیز کے کیوز کاٹ لیں اور دہی کو اچھی طرح سے پھیلت لیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں پھینٹا ہوا دہی، ادرک لہسن پیسٹ، ہلدی پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، مکھن، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ پھر مائیکرو ویو کو Makhni Dishes پر 35-A پر سیٹ کر کے اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ ٹائم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے مائیکرو ویو سے باؤل کو نکالیں اور اس میں کائچ چیز کے کیوز شامل کر دیں۔ پھر باؤل کو واپس مائیکرو ویو میں رکھیں اور دروازہ بند کر کے اشارت کا بٹن دبائیں۔ پکنے کے بعد باؤل کو نکالیں اور سرو کریں۔

ویجٹیل وِڈ بٹر



Serving: 250g / 500g

اجزاء

آلو (کیوز)	100 گرام	ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
پالک	100 گرام	لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ		
پیاز	1 عدد	گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		
دہی (پھینٹا ہوا)	1/2 پاؤ	مکھن	4 کھانے کے چمچے		
ادرک لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے		

ترکیب

سب سے پہلے آلو کے کیوز کاٹیں، پالک چوپ کریں اور دہی کو اچھی طرح سے پھیلت لیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں پھینٹا ہوا دہی، ادرک لہسن پیسٹ، ہلدی پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، 2 کھانے کے چمچے مکھن، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھ کر Makhni Dishes پر 34-A پر سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ آخر میں 2 منٹ پہلے مائیکرو ویو کا دروازہ کھولیں اور باؤل کو نکالیں اور اس میں باقی 2 کھانے کے چمچے مکھن شامل کریں۔ باؤل کو واپس مائیکرو ویو میں رکھیں اور دروازہ بند کر کے اشارت کا بٹن دبائیں۔ اب باؤل کو نکالیں اور سرو کریں۔

چٹ پٹا چیز مصالحہ

Serving: 250g

اجزاء

1/2 گڈی	ہرا دھنیا (چو پٹ)	1 چائے کا چمچ	ہلدی پاؤڈر	150 گرام	کاٹھ (کیوبز)
4 کھانے کے چمچے	پانی	1 چائے کا چمچ	دھنیا پاؤڈر	1/2 کپ	دہی (پھینٹا ہوا)
3 کھانے کے چمچے	تیل	1/2 چائے کا چمچ	رائی دانہ	1 عدد	پیاز (چو پٹ)
حسب ذائقہ	نمک	1/2 چائے کا چمچ	سفید زیرہ (کھا ہوا)	1 چائے کا چمچ	ادرک لہسن پیسٹ
		1/2 چائے کا چمچ	کالی مرچ (کٹی ہوئی)	1 کھانے کا چمچ	لال مرچ (کٹی ہوئی)

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دہی (پھینٹا ہوا)، پیاز، ادرک لہسن پیسٹ، لال مرچ کٹی ہوئی، ہلدی پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، کھا ہوا زیرہ، کٹی ہوئی کالی مرچ، رائی دانہ، پانی، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کریں اور باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں اور Makhni Dishes پر A-37 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں چمچ چلاتے رہیں۔ آخری 2 منٹ پہلے باؤل میں کاٹھ چیز کے کیوبز ڈالیں، مکس کریں اور اشارت کر دیں۔ پھر باؤل کو نکال کر چیز مصالحہ کو ڈش آؤٹ کر لیں اور ہرا دھنیا سے گارنیشنگ کر کے سرو کریں۔

تجھیل قورمہ

Serving: 250g

اجزاء

مٹر	50 گرام	لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	چھوٹی الائچی	4-5 عدد
ہری چھلیاں (کیوبز)	100 گرام	ہلدی پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	پانی	1/2 کپ
آلو (کیوبز)	100 گرام	ادرک لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ	کھکی	4 کھانے کے چمچے
دہی (پھینٹا ہوا)	200 گرام	لوگ	3-4 عدد	نمک	حسب ذائقہ
پیاز (براون)	1 عدد	دارچینی	2-3 ڈنڈیاں		

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دہی کو پھینٹ لیں اور اس میں تمام مصالحوں کو شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں کھکی، نمک اور پانی ملائیں اور پھر آخر میں تمام سبزیاں شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھ کر Makhni Dishes پر A-36 آپشن پر سیٹ کر کے پھر وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ ٹائم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے باؤل کو نکال کر قورمہ میں براؤن پیاز کو تھیں کر شامل کریں اور باؤل کو واپس رکھ کر اشارت کاٹن دبا دیں۔ پکنے کے بعد قورمہ کو ڈش آؤٹ کریں اور سرو کریں۔

زردہ زعفرانی

Serving: 150g

سیلا چاول	1 کپ	لونگ	4-5 عدد
کھویا	1/2 پاؤ	زردے کارنگ	1 چمکی
کیوڑا بسنس	چند قطرے	پانی	1 کپ
میوے	100 گرام	گھی	4 کھانے کے چمچے
چینی	8 کھانے کے چمچے		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں اور چاولوں کو 1 گھنٹہ کیلئے بھگو دیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں چاول، پانی، چینی، گھی اور لونگ ڈال کر اچھی طرح سے مکس کریں۔ باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں اور Makhni Dishes پر 38-A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ ٹائم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے باؤل کو نکالیں، کیوڑا بسنس اور کھویا (ہاتھ سے مسل کر) شامل کریں اور باؤل کو واپس مائیکرو ویو میں رکھ کر اشارت کر دیں۔ زردے کو ڈش آؤٹ کر کے میوے سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

دیسسی ڈشز

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

58
59
60
61

ترکیب

مکئی کا دلیہ
میٹھی کرکھی
ہریٹ کے کباب
شکر قندی



میمنی کرٹھی

Serves: 4

بھارکیلے اجزاء:	100 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ
کھٹادی	250 گرام	دھنیا پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ
پیاز (سلائس)	1/2 عدد	پانی	1 1/2 کپ
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے
ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
			ثابت زیرہ
			کڑی پتہ
			لال مرچ (ثابت)
			3-4 عدد
			4-5 عدد
			1/2 چائے کا چمچ

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مسٹنگ باؤل میں کھٹادی اور پانی اچھی طرح سے مکس کر کے ایک بیٹر کی مدد سے پھینٹ لیں۔ اب اس میں بیسن شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کریں۔ پھر اس میں لال مرچ پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، پیاز، پانی، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں ڈالیں۔ Desi Dishes پر 40-45 سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کردیں۔ درمیان میں پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو اسے ڈش آؤٹ کر لیں۔ پھر کڑی پتہ، زیرہ اور ثابت لال مرچ کا بھارا گائیں اور گرم کر لیں۔

مکئی کا دلیہ

Serving: 250g

مکئی کا دلیہ	100 گرام
پانی	3 1/2 کپ
براؤن پیاز	1/2 کپ
لہسن (تلا ہوا)	2-3 جوئے

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے مکئی کے دلیہ کو اچھی طرح سے دھو کر صاف کر لیں۔ پھر دلیہ کو 1 گھنٹہ کیلئے 3 کپ پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ اب دلیہ کو ایک مائیکرو ویو پروف مسٹنگ باؤل میں پانی سمیت ڈالیں اور ساتھ ہی لہسن اور براؤن پیاز شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Desi Dishes پر 39-40 سیٹ کر دیں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو مکئی کے دلیہ کو ڈش آؤٹ کر لیں اور سرور کریں۔

شکر قندی



Serves: 2

شکر قندی 200 گرام
تیل 3 کھانے کے چمچے
چاٹ مصالحہ حسب ضرورت

اجزاء

ترکیب

شکر قندی کو دھو کر صاف کر کے اس پر تیل لگائیں۔ اب اسے مائیکرو ویو پلیٹ پر رکھیں اور Desi Dishes آپشن پر جا کر A-42 سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو ڈکال لیں اور چھلکا اُتار کر قیتلیاں کاٹ لیں۔ چاٹ مصالحہ چھڑک کر سرو کریں۔

بیف کے کباب



Serves: 4

بیف (انڈر کٹ، قیہ) 250 گرام
انڈا 1 عدد
ادریک بسن کا پیسٹ 1 کھانے کا چمچ
بریڈ کریمز 5 کھانے کے چمچے
ہرا دھنیا (چو پڈ) 1/2 گڈی
لال مرچ (گٹی ہوئی) 1 کھانے کا چمچ
زیرہ پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ
کالی مرچ (گٹی ہوئی) 1/2 چائے کا چمچ
تیل 4 کھانے کے چمچے
ہری مرچیں (چو پڈ) 3 عدد
نمک حسب ذائقہ

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مکسٹنگ باؤل میں تمام اجزاء اور مصالحوں کو شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب دونوں ہاتھوں پر آئل لگائیں اور بیف کی کٹیاں بنالیں۔ ایک مائیکرو ویو کی پلیٹ پر آئل لگائیں اور اس پر کٹیاں سیٹ کر دیں۔ Desi Dishes آپشن پر جا کر A-41 سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو بیف کے کباب کو ڈش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔

کری اینڈ ڈال

Microwave Oven
DW-115C-HZ

کری اینڈ ڈال

صفحہ

ترکیب

64	رائی چکن
65	کریم پراؤنز
66	بنگالیش کری
67	چنا ڈال وڈ ناریل
68	فش کری وڈ منٹ
69	لال چٹنی
70	کھٹی ڈال



رائی چکن

Serving: 250g / 500g

کریم پراؤنز

Serving: 250g / 500g

اجزاء

پراؤنز	250 گرام	تیل	3 کھانے کے چمچے	پراؤنز	500 گرام	تیل	4 کھانے کے چمچے
دہی	100 گرام	نمک	حسب ذائقہ	دہی	200 گرام	نمک	حسب ذائقہ
کریم	3 کھانے کے چمچے			کریم	4 کھانے کے چمچے		
لہسن پیسٹ	2 چائے کے چمچے			لہسن پیسٹ	3 چائے کے چمچے		
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ			لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ		
زیرہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ			زیرہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		
کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ			کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ		

ترکیب

سب سے پہلے پراؤنز کو دھو کر صاف کر لیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف مٹنگ باؤل میں دہی کو پیسٹ لیں اور اس میں پراؤنز، لہسن پیسٹ، لال مرچ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، کالی مرچ، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں، Curry & Daal پر A-44 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کاؤن دہائیں۔ درمیان میں چمچ کی مدد سے ایک مرتبہ اچھی طرح سے مکس کریں۔ آخر میں 2 منٹ پہلے باؤل کو نکال کر کریم شامل کریں اور مکس کر کے دوبارہ مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو باؤل کو مائیکرو ویو سے نکال کر کربھی پراؤنز کو سرو کریں۔

65

کری اینڈ دال (A - 44)

ڈاؤ لینس ریڈیفیل ہے!

ترکیب

پکن (بڑی دالا)	500 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	پکن (بڑی دالا)	250 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ
رائی (سبز) پیسٹ	5 کھانے کے چمچے	کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ	رائی (سبز) پیسٹ	3 کھانے کے چمچے	کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ
ادرک لہسن کا پیسٹ	2 کھانے کے چمچے	پیاز (چوڑے)	1 عدد	ادرک لہسن کا پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	پیاز (چوڑے)	1 عدد
دہی	250 گرام	ہری مرچیں	3-4 عدد	دہی	200 گرام	ہری مرچیں	3-4 عدد
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	ہرا دھنیا (چوڑے)	1/2 گڈی	لال مرچ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	ہرا دھنیا (چوڑے)	1/2 گڈی
ہلدی پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	تیل	4 کھانے کے چمچے	ہلدی پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے
دھنیا پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ	دھنیا پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مٹنگ باؤل میں دہی کو اچھی طرح سے پیسٹ لیں، پھر اس میں چکن، رائی (سبز) پیسٹ، ادرک لہسن پیسٹ، لال مرچ پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، کالی مرچ، پیاز، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اسے مائیکرو ویو میں رکھیں اور Curry & Daal پر A-43 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کریں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو مائیکرو ویو سے باہر نکال کر اچھی طرح سے مکس کریں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو باؤل کو نکال کر رائی چکن کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ ہری مرچوں اور ہرا دھنیا سے گارنیش کریں اور سرو کریں۔

64

کری اینڈ دال (A - 43)

Dawlance

چنادال وِ دِ ناریل



Serves: 4

اجزاء

چنے کی دال	250 گرام	کالی مرچ (کٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ	بگھارنا کیلئے:
فریش کھوپرا (کش شدہ)	100 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	ثابت زیرہ
ادرک لہسن (چوپڈ)	1 کھانے کا چمچ	پانی	3 کپ	کڑی پتہ
ہلدی پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے	
لال مرچ (کٹی ہوئی)	1 کھانے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ	

ترکیب

سب سے پہلے چنے کی دال کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں۔ اب اسے پانی میں بھگو کر 2 گھنٹوں کیلئے چھوڑ دیں، اسے چھان کر ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں ڈالیں اور اس میں فریش کھوپرا، ادرک لہسن، ہلدی پاؤڈر، کٹی ہوئی لال مرچ اور کالی مرچ، گرم مصالحہ پاؤڈر، پانی، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اسے مائیکروویو اوون میں رکھیں Curry & Daal پر 46- A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں چمچ کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ پھر باؤل کو نکال کر زیرہ اور کڑی پتہ کا بگھار لگا کر سرو کریں۔

بنگالی فیش کری



Serving: 250g

اجزاء

فیش (بون لیس)	250 گرام	ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	ہر ادھنیا (چوپڈ)	1/2 گڈی
ادرک لہسن پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	پانی	1/2 کپ
دہی (چھینٹا ہوا)	100 گرام	اجوائن (ٹکھا ہوا)	1/3 چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے
پیاز (چوپڈ)	1 عدد	لیموں کارس	1 کھانے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	اٹلی کا پیسٹ	2 کھانے کے چمچے		

ترکیب

سب سے پہلے فیش کے چھوٹے چھوٹے کیوبز کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں فیش کے پیسز، ادرک لہسن پیسٹ، دہی، پیاز، لال مرچ، ہلدی پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، اجوائن، اٹلی کا پیسٹ، پانی، تیل اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں۔ Curry and Daal آپشن پر 45- A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں 1 مرتبہ چمچ کی مدد سے اچھی طرح سے کری کوکس کریں۔ اب باؤل کو نکال لیں اور فیش کری کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ ہر ادھنیا اور لیموں کے رس سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

لال چٹنی

Serving: 250g

نماثر	250 گرام	کالی مرچ (کٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ
پیاز (باریک چوپڈ)	1 عدد	زیرہ (بھنا، کٹا ہوا)	1/2 چائے کا چمچ
لہسن (چوپڈ)	3-4 جوئے	پانی	1/2 کپ
لال مرچ (کٹی ہوئی)	1 کھانے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے
گرم مصالحہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے نمائروں کے بیج نکال لیں اور بالکل باریک چوپ کر لیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف باؤل میں نمائروں، پیاز، لہسن، کٹی ہوئی لال مرچ، گرم مصالحہ، کالی مرچ، بھنا اور کٹا ہوا زیرہ، پانی، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ مائیکرو ویو کو Curry & Daal پر 48- A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں، باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چمچ کی مدد سے اچھی طرح سے کس کریں۔ اب باؤل کو نکالیں اور چٹنی کو بلینڈر جگ میں ڈال کر پیسٹ سانبالیں اور سرو کریں۔

فش کری وِ دمنٹ

Serving: 250g / 500g

فش (بون لیس)	500 گرام	برادھیا (چوپڈ)	2 کھانے کے چمچے
دہی	200 گرام	تیل	3 کھانے کے چمچے
اورک لہسن پیسٹ	2 کھانے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
پودینہ پیسٹ	1/2 کپ	کالی مرچ (کٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ
لیبوں کا رس	4 کھانے کے چمچے		
ہری مرچوں کا پیسٹ	4 کھانے کے چمچے		
زیرہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے فش کے چھوٹے چھوٹے کیوبز کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف مکسنگ باؤل میں دہی کو اچھی طرح سے پیسٹ لیں اور اس میں اورک لہسن پیسٹ، پودینہ پیسٹ، ہری مرچوں کا پیسٹ، زیرہ پاؤڈر، کٹی کالی مرچ، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں اور فش کے کیوبز شامل کر کے کس کر لیں۔ باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ 47- A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں بیج کی مدد سے اچھی طرح سے کس کرتے رہیں۔ آخر میں لیبوں کا رس ڈال کر کس کریں اور برادھیا سے گاریشنگ کر کے سرو کریں۔

کھٹی دال

Serving: 300g

دال	300 گرام	رائی دانہ	1 چائے کا چمچ	مکھن	4 کھانے کے چمچ
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	اورک لیسن کا پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	پانی	3 1/2 کپ
گرم مصالحہ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	ثابت زیرہ	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
ہری مرچیں	5-6 عدد	کڑی پتہ	4-5 عدد		
اٹلی کا پیسٹ	4 کھانے کے چمچ	ثابت لال مرچ	4-5 عدد		

اجزاء

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں مکھن، لال مرچ پاؤڈر، گرم مصالحہ، ہری مرچیں، اورک لیسن پیسٹ، نمک، ہلدی، پانی اور دال کو شامل کریں۔ اچھی طرح سے مکس کر کے مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ اب اسے نکال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ Curry and Daal سیلیکٹ کر لیں۔ پھر 49-8 سیلیکٹ کریں اور آن کر دیں۔ 5 منٹ پہلے نکالیں اور اس میں اٹلی کا پیسٹ، زیرہ، ثابت لال مرچ، کڑی پتہ ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں اور دوبارہ رکھ دیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو نکال کر سرو کریں۔

ترکیب

انٹرنیشنل

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

ترکیب

74	ریڈ کری ان تھائی اسٹائل
75	گرین کری ان تھائی اسٹائل
76	وہنجیل کری ان تھائی اسٹائل
77	فش کری ان تھائی اسٹائل
78	رائس ان میکیکن اسٹائل
79	ہاٹ چاکلیٹ ان میکیکن اسٹائل
80	میکیکن سالہ
81	میکیکن چٹ پاپینا



گرین کری ان تھائی اسٹائل

Serving: 250g

اجزاء

چکن (بڈی والا)	250 گرام	نمک	حسب ذائقہ
تھائی گرین کری پیسٹ	3 کھانے کے چمچے		
لہسن کا پیسٹ	1 چائے کا چمچ		
کوکونٹ ملک	2½ کپ		
تیل	3 کھانے کے چمچے		

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں چکن، تھائی گرین کری پیسٹ، لہسن پیسٹ، کوکونٹ ملک، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر باؤل کو مائیکروویو میں رکھ دیں۔ International Dishes پر A-51 پریسٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ پیچ کی مدد سے اچھی طرح مکس کریں۔ اب اسے ڈش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔

ریڈ کری ان تھائی اسٹائل

Serving: 250g

اجزاء

چکن (بڈی والا)	250 گرام	نمک	حسب ذائقہ
تھائی ریڈ کری پیسٹ	3 کھانے کے چمچے		
لہسن کا پیسٹ	1 چائے کا چمچ		
کوکونٹ ملک	2½ کپ		
تیل	3 کھانے کے چمچے		

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں چکن، تھائی ریڈ کری پیسٹ، لہسن پیسٹ، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر باؤل کو مائیکروویو میں رکھ دیں۔ International Dishes پر A-50 پریسٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ پیچ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو مائیکروویو سے نکال کر ریڈ کری کو ڈش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔



Serving: 250g

فش کری ان تھائی اسٹائل

فش (بون لیس)	250 گرام	باسل لیوز	حسب ضرورت
کوکونٹ ملک	2 1/2 کپ	تیل	3 کھانے کے چمچے
پیاز کا پیسٹ	3 کھانے کے چمچے	نمک	حسب ذائقہ
لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ		
ہری مرچیں (کٹی ہوئی)	4 عدد		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مسکنٹ باؤل میں کوکونٹ ملک اور پیاز کا پیسٹ شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں لہسن پیسٹ، ہری مرچیں، تیل اور نمک شامل کریں اور مکس کریں۔ پھر فشن کے چھوٹے چھوٹے کیوبز کاٹ کر ڈالیں اور مکس کر کے مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ International Dishes پر A-53 پر سیٹ کریں اور وزن سیٹ کر کے اسٹارٹ کاٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو نکال لیں اور فشن کری ان تھائی اسٹائل کو ڈش آؤٹ کر کے باسل لیوز سے گارنیشننگ کر لیں اور سروس کریں۔



Serving: 250g / 500g

ویجٹیبیل کری ان تھائی اسٹائل

شملہ مرچ (چکور)	50/100 گرام	ریڈ کری پیسٹ	2 کھانے کے چمچے
مٹر	50/100 گرام	پانی	2 / 1 1/2 کپ
پھول گوہی	100 گرام	تیل	3 کھانے کے چمچے
لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
ہری مرچیں (غابت)	4 عدد		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مسکنٹ باؤل میں شملہ مرچ، مٹر، پھول گوہی، ریڈ کری پیسٹ، ہری مرچیں، لہسن پیسٹ، تیل، پانی اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں سیٹ کر دیں۔ International Dishes پر A-52 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کاٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو سے نکال کر ڈش آؤٹ کر لیں۔

ہاٹ چاکلیٹ ان میکسیکن اسٹائل

Serves: 4

اجزاء

100 گرام	چاکلیٹ بار
2 کپ	دودھ
2 کھانے کے چمچے	چینی
3 کھانے کے چمچے	کریم

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں چاکلیٹ بار کے ٹکڑے کر کے ڈالیں۔ پھر اس میں دودھ اور چینی شامل کریں اور ہینڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ International Dishes پر A-55 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو باؤل کو مائیکرو ویو سے نکال لیں اور ہینڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ کریم سے گارنیشنگ کریں اور ہاٹ چاکلیٹ سرو کریں۔

رائس ان میکسیکن اسٹائل

Serving: 150g

اجزاء

150 گرام	سیلا چاول	پانی	1 1/2 کپ	لال مرچ (ٹٹی ہوئی)	1 کھانے کا چمچ
1 عدد	چکن کیوب	اورینگانو	1 چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے
1/2 کپ	شملمرچ (بغیر بیج، باریک سلائس)	روز میری	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
1/2 کپ	مشروم (باریک سلائس)	ٹماٹو پیسٹ	3 کھانے کے چمچے		
		لہسن (چو پڈ)	2 کھانے کے چمچے		

ترکیب

سب سے پہلے سیلا چاولوں کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں۔ اب چاولوں کو 1 گھنٹے کیلئے بھگو کر رکھ دیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں چاولوں کو چھان کر شامل کریں۔ اب اس میں چکن کیوب، روز میری، شملہ مرچ، مشروم، لال مرچ، ٹماٹو پیسٹ، لہسن، اورینگانو، پانی، تیل اور نمک شامل کر کے مکس کر لیں۔ اب اسے مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ International Dishes پر A-54 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو نکال کر رائس کو ڈش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔



Serves: 2

میکیکن چٹ پٹا بھٹا

تازہ بھٹے	عدد	اولیو آئل	4 کھانے کے چمچے
اسپرڈ کیلئے:		نمک	حسب ذائقہ
لال مرچ پاؤڈر	1 1/2 چائے کا چمچ		
لیموں کا رس	3 کھانے کے چمچے		
پارسلے (باریک چوپڈ)	2 کھانے کے چمچے		

اجزاء

ترکیب

ایک مٹک باؤل میں لال مرچ پاؤڈر، لیموں کا رس، پارسلے، اولیو آئل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر کے بھٹے پر اچھی طرح سے اسپرڈ کریں۔ اب بھٹوں کو مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ International Dishes پر A-57 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کاٹن دبا لیں۔ درمیان میں بھٹے کی سائیڈ کو پلٹ دیں تاکہ دونوں طرف سے پک جائے۔ اب بھٹے کو نکال کر سرو کریں۔



Serves: 4

میکیکن سالسہ

میرینیشن گرل کیلئے:	نمک	حسب ذائقہ	ڈریسنگ کیلئے:
چکن فلی	سیلڈ بنانے کیلئے:	لہسن (چوپڈ)	2 کھانے کے چمچے
پیپریکا	1 کھانے کا چمچ	ٹماٹر (بغیر بیج، چوپڈ)	2 عدد
لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ	کھیرا (باریک چوپڈ)	1 عدد
اولیو آئل	1 کھانے کا چمچ	پیاز (چوپڈ)	1 عدد
		اولیو آئل	3 کھانے کے چمچے

اجزاء

ترکیب

ایک مٹک باؤل میں پیپریکا، لہسن پیسٹ، اولیو آئل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں چکن فلی شامل کر کے میرینیشن کے لئے رکھ دیں۔ اب فلی کو مائیکرو ویو اوون میں رکھیں۔ International Dishes پر A-56 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کاٹن دبا لیں۔ 3 منٹ بعد مائیکرو ویو کا دروازہ کھول کر فلی کو پلٹ کر رکھیں اور دوبارہ اشارت کاٹن دبا لیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو فلی کو نکال کر چوپ کر لیں۔ ڈریسنگ بنانے کے لئے ایک مٹک باؤل میں لہسن، سرکہ، کالی مرچ، اولیو آئل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ سیلڈ بنانے کے لئے ایک مٹک باؤل میں ٹماٹروں کے بیج نکال کر انہیں چوپ کر لیں، پیاز اور کھیرا باریک چوپ کر لیں۔ اب ایک مٹک باؤل میں سب سے پہلے سیلڈ ڈالیں پھر چوپڈ چکن اور اوپر سے ڈریسنگ ڈالیں۔ کس کریں اور سرو کریں۔

ڈیزرٹس

Microwave Oven
DW-115C-HZ

ترکیب

صفحہ

84	بنانا پنڈنگ
85	مینا کسٹرز پنڈنگ
86	کس فروٹ فرنی
87	ٹرائیکل فروٹ بیج
88	موگ دال کھیر
89	مینا وائیز اسٹرابیری پنڈنگ
90	سوڈیٹ کھیر
91	الہ پتی دودھ



مینگو کسٹرڈ پڈنگ

Serves: 4

اندے	2 عدد	آئنگ شوگر	4 کھانے کے چمچے
مینگو پیسٹ	2 کھانے کے چمچے		
مینگو کسٹرڈ	3 - 2 کھانے کے چمچے		
دودھ	200 ملی لیٹر		
میدہ	2 کھانے کے چمچے		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے 6 کھانے کے چمچے دودھ میں کسٹرڈ کو گھول لیں۔ اب ایک ملسنگ باؤل میں انڈوں کو بیٹری کی مدد سے اچھی طرح سے پھیٹ لیں۔ اب اس میں باقی بچا ہوا دودھ اور آئنگ شوگر ڈال کر بیٹری کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ پھر اس میں میدہ شامل کریں اور بیٹری کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ آخر میں کسٹرڈ ڈال کر اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب اس بیٹری کو ایک مائیکرو ویو پروف ملسنگ باؤل میں ڈالیں اور سیٹ کریں۔ باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ 58 پر A-58 Desserts پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کاٹن دیاں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو باؤل کو نکال کر روم ٹمپریچر پر پڈنگ کو ٹھنڈا کر لیں اور سرو کریں۔

ڈاؤ لینس ریپڈ سیل ہے!

85

ڈیزرٹس (59 - A)

بنانا پڈنگ

Serves: 4

کیلا	1 عدد
اندے	2 عدد
دودھ	200 ملی لیٹر
آئنگ شوگر	4 کھانے کے چمچے
میدہ	3 کھانے کے چمچے

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک ملسنگ باؤل میں انڈوں کو بیٹری کی مدد سے اچھی طرح سے پھیٹ لیں۔ اب اس میں دودھ اور آئنگ شوگر ڈال کر بیٹری کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ پھر اس میں میدہ شامل کریں اور بیٹری کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ آخر میں کیلا کی باریک قلیاں کاٹیں اور بیٹری میں ڈال دیں۔ اب اس بیٹری کو ایک مائیکرو ویو پروف ملسنگ باؤل میں ڈالیں اور سیٹ کریں۔ باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ 58 پر A-58 Desserts پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کاٹن دیاں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو باؤل کو نکال کر روم ٹمپریچر پر پڈنگ کو ٹھنڈا ہونے کیلئے چھوڑ دیں۔ اس کے بعد پڈنگ کو فریزر میں رکھ کر ٹھنڈا کر لیں اور سرو کریں۔

ڈیزرٹس (58 - A)

84

Dawlace

ٹراپیکل فروٹ پیچ



Serves: 4

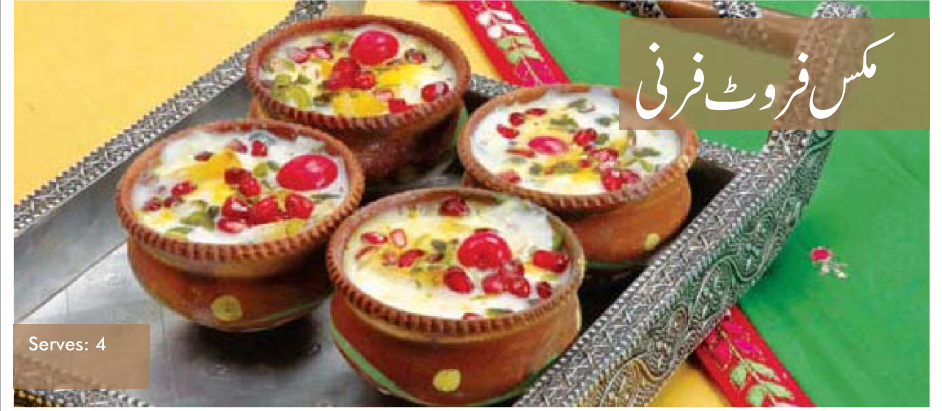
اورنج جوس	2 کپ	خریوزہ (کیوز)	100 گرام
لیمونس کارس	4 کھانے کے چمچے	انگور	100 گرام
شہد	6 کھانے کے چمچے	پودینے کے پتے	حسب ضرورت
چینی	4 کھانے کے چمچے	نمک	1 پگھلی
سیب (باریک کیوز)	1 عدد		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے سیب اور خریوزے کے کیوز کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف ماسنگ باؤل میں اورنج جوس، لیمونس کارس، شہد، چینی، سیب اور خریوزے کے کیوز، انگور اور نمک شامل کر لیں۔ Desserts پر 60-A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو سے نکال کر روٹ ٹیپر پیچ پر ٹھنڈا کر لیں۔ پھر اسے فریج میں رکھیں اور Chill کر لیں۔ پودینے کے پتوں سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

مکس فروٹ فرنی



Serves: 4

دودھ	1/2 کلو	کیوزہ ایسنس	چند قطرے
بستی چاول	6 کھانے کے چمچے	چاندی کے ورق	حسب ضرورت
مکس فروٹ (ٹن)	100 گرام	مٹی کی کٹوریاں	حسب ضرورت
چینی	1/2 کپ		
الاجچی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر 30-45 منٹ بھگو لیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ بلینڈر جگ میں ڈال کر پیس لیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف ماسنگ باؤل میں دودھ، پے ہوئے چاول، چینی، الاجچی پاؤڈر اور کیوزہ ایسنس ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ آخر میں مکس فروٹ ٹن شامل کریں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Desserts پر 60-A پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے کھیر کو مکس کریں۔ مٹی کی کٹوریوں کو پانی میں رکھ کر ٹھنڈا کر لیں۔ اب باؤل کو نکال کر کھیر کو مٹی کی کٹوریوں میں ڈال دیں۔ چاندی کے ورق سے سجادیں اور ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔

مونگ دال کھیر



Serves: 4

مینگو اینڈ اسٹرابیری پڈنگ



Serves: 2-4

اجزاء

دودھ	600 ملی لیٹر	بادام، پستہ	گارنیشنگ کیلئے
مونگ دال	1/2 کپ		
کھویا	1/2 کپ		
چینی	1/2 کپ		
کیوڑا اینسنس	چند قطرے		

اجزاء

آم (پیٹ)	1/2 کپ	آئنگ شوگر	4 کھانے کے چمچے
اسٹرابیری (فریش / ٹن والی)	10 - 8 عدد	میدہ	2 کھانے کے چمچے
انڈے	2 عدد		
دودھ	200 ملی لیٹر		

ترکیب

سب سے پہلے مونگ کی دال کو دھو کر 5-4 گھنٹوں کیلئے بھگو دیں۔ اب دال کو چھان لیں اور مونا ٹین لیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف ملنگ باؤل میں دودھ، پستی ہوئی دال، کھویا اور چینی ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں اور باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Desserts پر A-62 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے کھیر کو مکس کریں۔ 2 منٹ پہلے باؤل کو مائیکرو ویو اوون سے نکالیں اور اس میں کھویا یا تھ مے سل کر ڈالیں اور ساتھ ہی کیوڑا اینسنس بھی شامل کر کے مکس کر لیں۔ باؤل کو آپس مائیکرو ویو میں رکھیں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ اب باؤل کو نکال کر کھیر کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ بادام پستہ چوب کر کے گارنیشنگ کر لیں۔

ترکیب

سب سے پہلے ایک ملنگ باؤل میں انڈوں کو پینڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے پھیمنت لیں۔ اب اس میں دودھ اور آئنگ شوگر ڈال کر پینڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر اس میں میدہ شامل کریں اور چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ آخر میں آم کا پیٹ بیٹر میں ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس بیٹر کو ایک مائیکرو ویو پروف ملنگ باؤل میں ڈالیں اور سیٹ کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Desserts پر A-63 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ اب باؤل کو نکال کر اسٹرابیری سے گارنیشنگ کریں اور روم ٹیمپریچر پر پڈنگ کو خنڈا ہونے کیلئے چھوڑ دیں۔ اس کے بعد پڈنگ کو فریزر میں رکھ کر خنڈا کر لیں اور سرو کریں۔

الایچی دودھ

Serves: 4

دودھ 600 ملی لیٹر
الایچی پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ
چینی 6 کھانے کے چمچے
کھویا 100 گرام
بادام (باریک چوہڈ) 2 کھانے کے چمچے

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں دودھ، کھویا، الایچی پاؤڈر اور چینی شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں۔ Desserts پر A-65 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کاٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ تھچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو نکال لیں اور الایچی دودھ کو سرونگ گلاس میں ڈال کر بادام سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

نوٹ: الایچی دودھ کو ٹھنڈا اور گرم دونوں طرح سے سرو کیا جاسکتا ہے۔

سوئیٹ کھیر

Serves: 4

دودھ 600 ملی لیٹر
بادام پستہ (باریک) 1/2 کپ
5 کھانے کے چمچے (سلائس)
چینی 1/2 کپ
الایچی پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ
کشمش 1/2 کپ

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے چاولوں دھو کر 30-45 منٹ بھگو لیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ بلینڈر جگ میں ڈال کر پیس لیں۔ اب ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں دودھ، پستے ہوئے چاول، چینی، الایچی پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں۔ Desserts پر A-64 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کاٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر تھچے کی مدد سے اچھی طرح سے کھیر کو مکس کریں۔ اب باؤل کو نکال کر کھیر کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ کشمش اور بادام پستوں کے سلائسز سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

کریٹو کوکنگ

Microwave Oven
DW-115C-HZ

تکریب

صفحہ

94	غیر واسک
95	برادیز*
96	چاکلیٹ کیک*
97	چاکلیٹ کوکیز*
98	چاکلیٹ مافنز*
99	کوکونٹ کوکیز*
100	وائٹ چاکلیٹ اسٹرابیری کیک*
101	ریز مافنز*

*نوٹ: مائیکرو ویو میں ہیکنگ کیلئے Convection Option کو استعمال کیا جاسکتا ہے۔
اس آپشن میں جا کر ایرو کی مدد سے ٹیپر بچ کو ہیٹ کر لیں۔ پھر اسٹارٹ کا بٹن دبا کر ہائیم
ہیٹ کریں اور ہیکنگ کرنے کے لئے دو بارہ اسٹارٹ کا بٹن دبائیں۔



براؤنیز

Serves: 5-6

میدہ	200 گرام	بیکنگ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ
کوکو پاؤڈر	3 کھانے کے چمچ	دودھ	1/2 کپ
کھن	120 گرام	ڈرائی فروٹ	1 کپ
چینی	150 گرام	چاکلیٹ سیرپ	حب ضرورت
انڈے	4 عدد		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مکسنگ باؤل میں چینی، انڈے اور کھن کو ایک بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے پیسٹ لیں۔ جب آمیزہ اسموٹھ ہو جائے تو اس میں کوکو پاؤڈر، میڈہ، 1/2 کپ موٹا مونو چو پڈ کر کے ڈرائی فروٹ، بیکنگ پاؤڈر شامل کریں اور دودھ کو شامل کرتے ہوئے تمام اجزاء کو مکس کر لیں اور گاڑھا بیٹر بنالیں۔ اب براؤنیز کے سانچے میں کھن لگائیں اور بیٹر کو مائیکرو ویو پروف براؤنیز / اسکوئر کے سانچے میں ڈال کر سیٹ کر لیں اور اوپر سے بچے ہوئے ڈرائی فروٹ ڈال کر سیٹ کر لیں اور مائیکرو ویو اوون کو 200°C پر 9 منٹ کیلئے پری ہیٹ کر لیں اور پھر سانچے کو مائیکرو ویو پروف اوون میں 200°C پر 15 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ سانچے سے نکال کر پیسٹر کاٹ کر چاکلیٹ سیرپ ڈالیں اور ٹھنڈا یا گرم سرو کریں۔

خمیرہ اسٹک

Serves: 4

میدہ	250 گرام	انڈا	1 عدد
خمیرہ	1 ساٹھ	موزر یلا چیز	100 گرام
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچ		
چینی	1 چائے کا چمچ		
کالے اور سفید تیل	1/2 کپ		

اجزاء

ترکیب

نیم گرم پانی میں خمیرہ اور چینی کو حل کر کے 15 منٹ کیلئے چھوڑ دیں۔ خمیرہ پھول جائے تو اس میں میڈہ، بیکنگ پاؤڈر کس کر لیں۔ اور گوندھ کر 2 گھنٹے کیلئے کسی گرم جگہ پر چھوڑ دیں۔ پھر اسے نکال کر ہاتھ کی مدد سے فولڈ کر لیں۔ تیل کے اسکوئر کاٹ لیں۔ موزر یلا چیز کے اسکوئر کاٹ کر درمیان میں فل کریں اور ہاتھ کی مدد سے اسکوئر کو رول کر لیں۔ انڈا لگا کر کناروں کو بند کر لیں۔ اوپر سے انڈے سے برشنگ کر لیں اور تیل چھڑک لیں۔ اب مائیکرو ویو اوون کو 200°C پر 10 منٹ کیلئے پری ہیٹ کر لیں اور اسٹک کو رکھ دیں۔ 200°C پر مزید 15 منٹ کیلئے بیک کر لیں اور نکال کر سرو کریں۔

چاکلیٹ کوکیز

Serves: 6

میدہ	150 گرام	مکھن	200 گرام
سوجی	100 گرام	چاکلیٹ چپ	1/2 کپ
آئسنگ شوگر	170 گرام		
کوکو پاؤڈر	4 کھانے کے چمچے		
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچے		

اجزاء

ترکیب

مکھننگ باؤل میں تمام اجزاء شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں اور چاکلیٹ چپ شامل کر کے ہلکے ہاتھ سے گوندھ لیں۔ آمیزہ کیلا رکھیں۔ اب اسکی چھوٹی چھوٹی تپتی نمایاں بنالیں۔ مائیکروویو یا اون کو 200°C پر 9 منٹ کیلئے گرم کر لیں۔ مائیکروویو پڑے کو مکھن سے گرمی کر لیں اور ٹکیوں کو سیٹ کر دیں۔ مائیکروویو یا اون کو 200°C پر 18 منٹ کیلئے سیٹ کر کے کوکیز کو بیک کر لیں۔ نکال کر روم ٹمپرچر پر ٹھنڈا کر لیں اور پھر کسی برنی یا جار میں رکھ دیں۔

چاکلیٹ کیک

Serves: 4

میدہ	250 گرام	آئسنگ شوگر	150 گرام	ٹوپنگ کیلئے:	2 کھانے کے چمچے
انڈے	4 عدد	دودھ	1/2 کپ	کوکو پاؤڈر	2 کھانے کے چمچے
مکھن	100 گرام	سیرپ بنانے کیلئے:		آئسنگ شوگر	1/2 کپ
کوکو پاؤڈر	4 کھانے کے چمچے	Kilimangero Coffee	4 کھانے کے چمچے	بنیہ نمک مکھن	1/3 کپ
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچے	پانی	1/2 کپ	کریم	1/3 کپ
بیکنگ سوڈا	1 چائے کا چمچ	آئسنگ شوگر	1/2 کپ		

اجزاء

ترکیب

ایک مکھننگ باؤل میں انڈے، چھینی اور مکھن کو ایک بیٹر کی مدد سے بیٹ کر لیں یہاں تک کہ چھینی حل ہو جائے۔ اب اس میں آئسنگ شوگر، بیکنگ پاؤڈر، بیکنگ سوڈا، کوکو پاؤڈر شامل کر کے مکس کر لیں۔ اب اس میں میدہ اور دودھ شامل کرتے ہوئے چمچے کی مدد سے فولڈ کر لیں۔ مائیکروویو پروف مکھننگ باؤل کو مکھن سے گرمی کر لیں۔ آمیزے کو باؤل میں سیٹ کر لیں۔ اب اسے 100% مائیکروویو میں 10 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ سیرپ بنانے کیلئے سیرپ کے تمام اجزاء کو مائیکروویو پروف مکھننگ باؤل میں رکھ دیں اور 100% M پر 3 منٹ کیلئے رکھ دیں۔ نکال کر کیک پر اسپرڈ کر دیں۔ ٹوپنگ بنانے کیلئے ٹوپنگ کے تمام اجزاء کو اچھی طرح مکس کر کے پھینٹ لیں اور کیک پر لگا کر 4-3 گھنٹوں کیلئے فرج میں رکھ دیں۔



Serves: 6-8

کونٹ کوکیز

میدہ	150 گرام	مکھن	200 گرام
سوجی	100 گرام		
آئنگ شوگر	170 گرام		
کھوپرا (کش شدہ)	1/2 کپ		
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچے		

اجزاء

ترکیب

مکھن باؤل میں تمام اجزاء شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں اور گوندھ لیں۔ آمیزہ گیلارکھیں۔ اب اسکی چھوٹی چھوٹی تیلی نکالیں بنالیں۔ مائیکروویو یا اون کو 200°C پر 9 منٹ کیلئے گرم کر لیں۔ مائیکروویو پر 8 منٹ کیلئے گرم کر لیں اور ٹکیوں کو سیٹ کر دیں۔ مائیکروویو یا اون کو 200°C پر 18 منٹ کیلئے سیٹ کر کے کوکیز کو بیک کر لیں۔ نکال کر روم ٹمپرچر پر ٹھنڈا کر لیں اور سرو کریں۔



Serves: 6

چاکلیٹ مفنز

میدہ	250 گرام	چینی	1/2 کپ	پانی	1/2 کپ
انڈے	4 عدد	دودھ	1/3 کپ		
مکھن	100 گرام	سیرپ کیلئے:			
کوکو پاؤڈر	4 کھانے کے چمچے	چینی	2 کھانے کے چمچے		
بیکنگ پاؤڈر	3 چائے کے چمچے	کوکو پاؤڈر	2 کھانے کے چمچے		

اجزاء

ترکیب

ایک مکسنگ باؤل میں پہلے انڈے اور چینی ڈال کر اچھی طرح سے ایک بیٹر سے بیٹ کر لیں یہاں تک کہ چینی میٹ ہو جائے۔ اب اس میں مکھن، بیکنگ پاؤڈر اور کوکو پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں میڈہ اور دودھ ڈال کر پیچ کی مدد سے فولڈ کر لیں۔ جب بیٹر اسیجھ ہو جائے تو بیٹر کو مفنز کپ میں ڈالیں۔ مائیکروویو یا اون کو 200°C پر 9 منٹ کیلئے گرم کر لیں۔ اب مفنز کپ کو گرم وون میں 200°C پر 15 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ سیرپ بنانے کیلئے مائیکروویو پر پروف مکسنگ باؤل میں پانی، چینی، کوکو پاؤڈر شامل کر کے 100% مائیکروویو پر 5 منٹ پکالیں۔ سیرپ تیار ہو جائے تو پلاسٹک کی نوڈل والی بوتل میں ڈال کر گرم گرم مفنز پر ڈال کر سرو کریں۔



Serves: 6

میدہ	250 گرام	بیکنگ پاؤڈر	3 چائے کے چمچے	ونیا اسنس	1 چائے کا چمچ
انڈے	4 عدد	چینی	1/2 کپ	پانی	1/2 کپ
مکھن	100 گرام	دودھ	1/3 کپ		
کشمش	1/2 کپ	سیرپ کیلئے:			
کوکو پاؤڈر	4 کھانے کے چمچے	براؤن شوگر	1/2 کپ		

اجزاء

ترکیب

ایک مکسنگ باؤل میں پہلے انڈے اور چینی ڈال کر اچھی طرح سے ایک بیٹر سے بیٹ کر لیں یہاں تک کہ چینی میٹ ہو جائے۔ اب اس میں مکھن، بیکنگ پاؤڈر اور کوکو پاؤڈر، کشمش ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں میدہ اور دودھ ڈال کر چمچ کی مدد سے فولڈ کر لیں۔ جب بیٹر اُسوتھ ہو جائے تو بیٹر کو مفنز کپ میں ڈالیں۔ مائیکرو ویو اوون کو 200°C پر 8 منٹ کیلئے پری ہیٹ کر لیں۔ اب مفنز کپ کو گرم اوون میں 200°C پر 15 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ سیرپ بنانے کیلئے مائیکرو ویو پروف مکسنگ باؤل میں سیرپ کے اجزاء شامل کر کے 100% مائیکرو ویو پر 5 منٹ پکا لیں۔ سیرپ تیار ہو جائے تو پلاسٹک کی نوڈل والی بوتل میں ڈال کر گرم مفنز پر ڈال کر سر و کریں۔



Serves: 4

میدہ	250 گرام	چینی	100 گرام	پانی	1/2 کپ
انڈے	4 عدد	دودھ	1/2 کپ	ٹو پنگ کیلئے:	
مکھن	100 گرام	سیرپ بنانے کیلئے:		وائٹ کوکنگ چاکلیٹ	200 گرام
اسٹرابیری سیرپ	4 کھانے کے چمچے	آؤنگ شوگر	1/2 کپ	کریم	1/3 کپ
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچے	بغیر نمک مکھن	1/3 کپ	آؤنگ شوگر	1/3 کپ
بیکنگ سوڈا	1 چائے کا چمچ	اسٹرابیری سیرپ	2 کھانے کے چمچے		

اجزاء

ترکیب

ایک مکسنگ باؤل میں انڈے اور چینی کو ہیٹ کر لیں۔ اب اس میں مکھن، اسٹرابیری سیرپ، بیکنگ پاؤڈر، بیکنگ سوڈا اور کوکو پاؤڈر شامل کر کے مکس کر لیں۔ اب اس میں میدہ اور دودھ شامل کرتے ہوئے چمچ کی مدد سے فولڈ کر لیں۔ مائیکرو ویو پروف باؤل کو مکھن سے گرمی کر لیں۔ آمیزے کو باؤل میں سیٹ کر کے اسے 100% مائیکرو ویو میں 10 منٹ کیلئے رکھ دیں۔ کیک کو نکال کر دوپٹے میں کاٹ لیں اور سیرپ ڈال کر دوسرا بیس اوپر رکھ دیں۔ سیرپ بنانے کیلئے مائیکرو ویو پروف باؤل میں تمام اجزاء شامل کر کے 3 منٹ کیلئے 100% M پر رکھ دیں۔ ٹو پنگ بنانے کے لئے ایک باؤل میں مکھن، کریم اور آؤنگ شوگر کو اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ ایک دوسرے باؤل میں 150 گرام چاکلیٹ کو کرش کر کے کیک پر ڈالیں اور اسے 200°C پر 4 منٹ کیلئے رکھ دیں۔ اب کیک کو نکال لیں۔ بچی ہوئی چاکلیٹ سے تھوٹ کر لیں اور فرج میں رکھ دیں۔



UNITED REFRIGERATION INDUSTRIES LIMITED

Dawlance Center, 7/4, Civil Lines, Dr. Ziauddin Ahmed Road, Karachi, Pakistan
Tel: +92-21-3565-2450 Fax: +92-21-3567-4643 www.dawlance.com.pk

DW-115C-HZ

Dawlace

شيف محبوب کی تخلیق کردہ توا ریسپیز



ڈاولینس ریلائبل ہے!

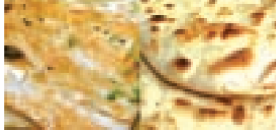
Dawlace

United Refrigeration Industries Limited

Dawlace Centre 7/4, Civil Lines 9, Dr. Ziauddin Ahmed Road, Karachi - Pakistan.
T | 92 21 3565 2450 F | 92 21 3567 4643

فہرست

• سادہ نان / روغنی نان



• تافان



• پراٹھا



• قیمہ نان



• چکن تکہ نان



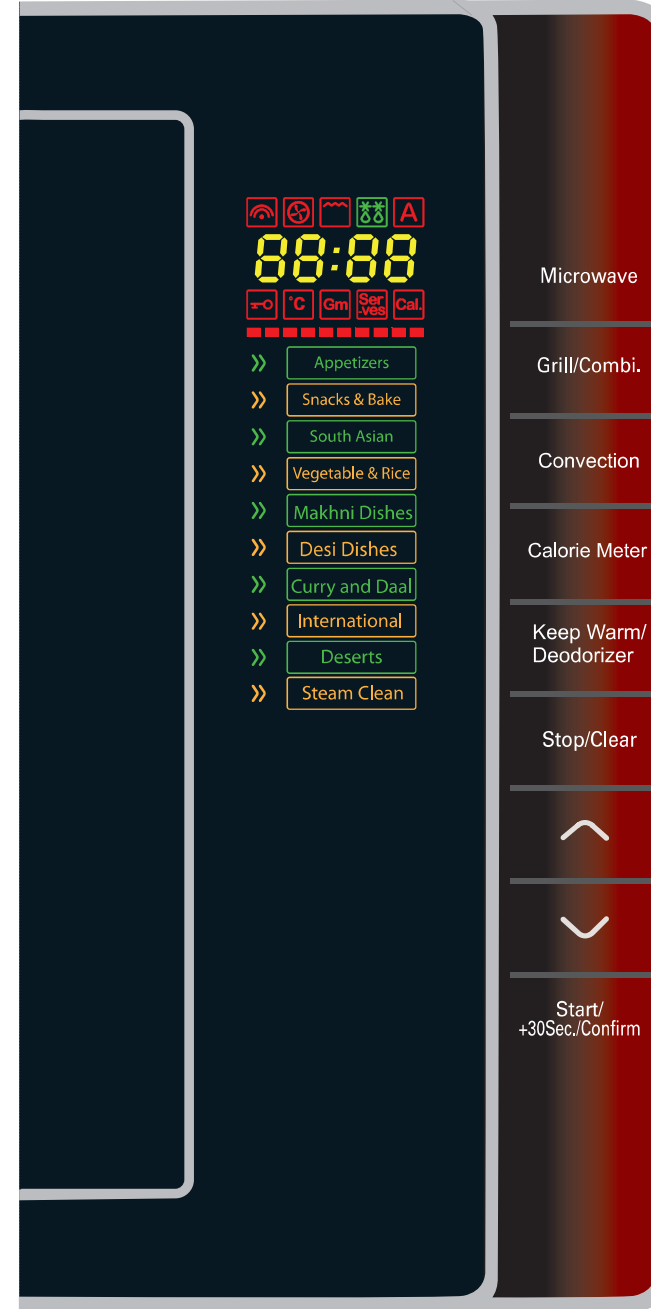
• گارلک نان



• شیرمال



• چکن پیزا



مائیکروویو

کنویشن

اسٹاپ / کلیر

ٹمپرچر سیننگ بٹن

اسٹارٹ / 30 SEC / کنفرم

پری ہیٹنگ:

مانیٹر ویو یو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

ایک بار CONVECTION کاٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کاٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

روغنی نان / سادہ نان پکانے کا طریقہ:

اس خمیرے کے 6 برابر حصے کر لیں،

ایک ایک کر کے ان کو تیل لیں

اور توڑے پر رکھ کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

ایک بار CONVECTION کاٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

کھانا پکانے کا ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کاٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 11 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔

ٹائم پورا ہونے پر پکائیں اور مزید 4 منٹ کے لیے 200°C CONVECTION پر پھر پکائیں۔

وقت پورا ہونے پر پکائیں اور ہلکا سا پانی چھڑک لیں۔

اور گھی لگا کر گرم سرو کریں۔



روغنی نان / سادہ نان

اجزاء

میدہ	1/2 کلو	پانی	1 1/2 کپ
خمیرہ	2 کھانے کے چمچے	شکر	2 کھانے کے چمچے
نمک	1 چائے کا چمچ	گھی	6 کھانے کے چمچے
بیکنگ سوڈا	1 کھانے کا چمچ		
انڈا	1 عدد		
تیل	4 کھانے کے چمچے		

ترکیب

ایک بڑے برتن میں میدہ، خمیرہ، نمک، انڈا، تیل، بیکنگ سوڈا اور شکر ڈال کر اچھی طرح سے گوندھ لیں۔

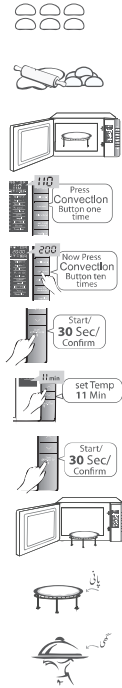
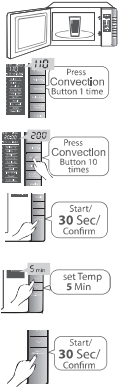
تھوڑا تھوڑا کر کے پانی ملائیں اور گوندھتے رہیں۔

برتن کو ایک گیلے کپڑے سے ڈھانپ کر رکھ دیں۔

جب پہلی بار خمیرہ پھولے تو دبا دیں۔

اور ڈھک کر دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔

(گرم موسم میں آدھے گھنٹے کے لیے اور سرد موسم میں 1 1/2 گھنٹے کے لیے)۔



پری ہیٹنگ:

• مائیکرو ویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

• ایک بار CONVECTION کاٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION کاٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر مقبض ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کاٹن دبائیں، جب تک کہ ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

تافان پکانے کا طریقہ

• اس خمیرے کے 6 برابر حصے کر لیں،

• ایک ایک کر کے ان کو تیل لیں

• اور توڑے پر رکھ کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

• ایک بار CONVECTION کاٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION کاٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر مقبض ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• کھانا پکانے کا ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کاٹن دبائیں، جب تک کہ ٹائم 11 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔

• ٹائم پورا ہونے پر نکالیں اور پلٹیں اور مزید 4 منٹ کے لیے CONVECTION 200°C پر پھر پکائیں۔

• ٹائم پورا ہونے پر نکالیں اور ہلکا سا پانی چھڑک لیں۔

• اور گھی لگا کر گرم کر دیں۔



تافان

اجزاء

میہ	1/2 کلو	خمیرہ	کھانے کے چچ
شکر	4 کھانے کے چچ	نیلنگ سوڈا	1 کھانے کا چچ
تیل	5 کھانے کے چچ		
نمک	1 چائے کا چچ		
پاؤڈر دودھ	4 کھانے کے چچ		
پانی	1 1/2 کپ		

ترکیب

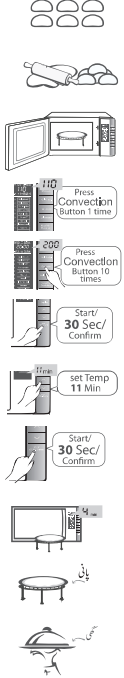
• میہ کا آمیزہ بنانے کے لیے ایک بڑے برتن میں پانی کے علاوہ تمام اجزاء یکجا کر لیں۔

• تھوڑا تھوڑا کر کے پانی ملائیں اور گوندتے رہیں۔

• آمیزے کو پھولے کے لیے چھوڑ دیں۔

• جب پہلی بار خمیرہ پھولے تو دبا دیں۔

• اور ڈھک کر دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔





- اور دوبارہ پیڑا بنائیں۔

پری ہیٹنگ:

- مائیکروویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

- ایک بار CONVECTION کاٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

- اب CONVECTION کاٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

- ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کاٹن دبائیں، جب تک کہ ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے

- START/ 30 SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

پرائٹا پکانے کا طریقہ

- اب پرائٹا تیل کر توے پر رکھ کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

- ایک بار CONVECTION کاٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

- اب CONVECTION کاٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

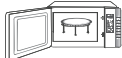
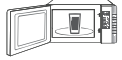
- کھانا پکانے کا ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کاٹن دبائیں، جب تک کہ ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔

- ٹائم پورا ہونے پر نکالیں اور ٹیلیس اور مزید 2 منٹ کے لیے CONVECTION 200°C پر پھر پکائیں۔

- وقت پورا ہونے پر نکالیں

- اور گرم گرم سرو کریں۔



پرائٹا

اجزاء

میدہ	250 گرام
آٹا	250 گرام
نمک	1 چائے کا چمچ
کارن فلور	4 کھانے کے چمچ
سُکھی	1 کپ
پانی	1 1/2 کپ

ترکیب

- آمیزہ بنانے کے لیے آٹا، میدہ، نمک اور پانی ملا کر اچھی طرح گوندھ لیں۔

- پھر آمیزے کے 8 برابر پیڑے بنالیں۔

- ایک الگ برتن میں کارن فلور اور 4 کھانے کے چمچ گھی ملا لیں۔

- اب پیڑوں کو تیل لیں۔

- پھر ہر پیڑے پر ایک کھانے کا چمچ کارن فلور اور گھی کا آمیزہ لگائیں۔

- پھر اسے تیل سے کاٹ لیں۔





قیمہ نان

اجزاء

نان کا آمیزہ 1/2 کلو	انڈا 1 عدد	چکن کا قیمہ	250 گرام	ہلدی	1/2 چائے کا چمچ
1/2 کلو آمیزہ بنانے کے لیے:	تیل 4 کھانے کے چمچ	لہسن پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	نمک	1 چائے کا چمچ
میدہ 1/2 کلو	پانی 1 1/2 کپ	ادرک پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	تیل	4 کھانے کے چمچ
خمیرہ 2 کھانے کے چمچ	شکر 2 کھانے کے چمچ	پیاز	1 عدد چھوٹی	زرہ	1 کھانے کا چمچ
نمک 1 چائے کا چمچ	گھی 6 کھانے کے چمچ	برہی مرچ	4 عدد	دھنیا پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ
بیکنگ سوڈا 1 کھانے کا چمچ		لال مرچ ماؤڈر	1 کھانے کا چمچ	گھی	6 کھانے کے چمچ

ترکیب

• ایک بڑے برتن میں میدہ، خمیرہ، نمک، انڈا، تیل، بیکنگ سوڈا اور شکر ڈال کر اچھی طرح سے گوندھ لیں۔

• تھوڑا تھوڑا کر کے پانی ملائیں اور گوندتے رہیں۔

• برتن کو ایک گیلیکے پٹے سے ڈھانپ کر رکھ دیں تاکہ خمیرہ پھول جائے۔

• (گرم موسم میں آدھے گھنٹے کے لیے اور سرد موسم میں 1 1/2 گھنٹے کے لیے)۔

• جب پہلی بار خمیرہ پھولے تو دبا دیں اور دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔

قیے کی فلنگ:

• ایک بڑے پیالے میں قیے کی فلنگ کے تمام اجزاء کو ملا لیں۔

• اور "Microwave Oven Mode" پر 4 منٹ کے لیے رکھ دیں۔

• وقت پورا ہونے پر نکال کر کس کریں۔

• اور مزید 4 منٹ کے لیے رکھ دیں۔

• وقت پورا ہو جائے تو نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔

پری ہیٹنگ:

• مائیکرو ویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30 SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

قیمہ نان پکانے کا طریقہ

• خمیرے کے 6 برابر حصے کر لیں،

• ایک ایک کر کے ان کو تیل لیں

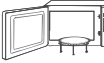
• اور پیچ میں 4 کھانے کے چمچ قیے کی فلنگ کے ڈال کر کناروں تک پھیلا دیں۔

• پھر دوبارہ اس کا بیڑا بنالیں،

• اب اس کو تیل لیں۔

• تو بے پر رکھ کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔



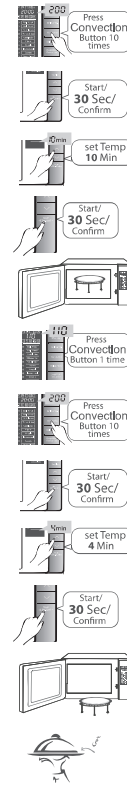


اجزاء

[illegible]

ترکیب

- ایک بڑے برتن میں میدہ، خمیرہ، نمک، انڈا، تیل، کیننگ سوڈا اور شکر ڈال کر اسی طرح سے گوندھ لیں۔
تھوڑا تھوڑا کر کے پانی ملائیں اور گوندتے رہیں۔
- برتن کو ایک گیلے پڑے سے ڈھانپ کر رکھ دیں تاکہ خمیرہ پھول جائے۔
- (گرم موسم میں آدھے گھنٹے کے لیے اور سرد موسم میں $1\frac{1}{2}$ گھنٹے کے لیے)۔
- جب پکلی بارخمیرہ پھولے تو دیادیں اور دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔



- اب CONFIRM کاؤٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کاؤٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کاؤٹن دبائیں، جب تک کہ ٹائم 10 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔
- START/ 30 SEC/ CONFIRM کاؤٹن دبا کر پکنا شروع کریں۔
- ٹائم پورا ہونے پر ٹکائیں اور ٹکائیں اور تو سے کو گرل ریک پر رکھ دیں۔
- ایک بار CONVECTION کاؤٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION کاؤٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کاؤٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کاؤٹن دبائیں، جب تک کہ ٹائم 4 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔
- START/ 30 SEC/ CONFIRM کاؤٹن دبا کر پکنا شروع کریں۔
- ٹائم پورا ہونے پر ٹکائیں۔
- اور ہر نان پر 1 کھانے کا چمچ گھی لگا کر گرما گرم سرو کریں۔

تکفلنگ:

- ایک پیالے میں پیاز کے علاوہ تکفلنگ کے تمام اجزاء ملا لیں۔

- پھر اس آمیزے کو "Microwave Oven Mode" میں 4 منٹ کے لیے رکھ دیں،

- وقت پورا ہونے پر پیاز ملا کر ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔

- کوئلے کو چولھے پر گرم کر لیں (اتنا کے وہ سرخ ہو جائے)

- پھر اس کو چکن کے سچر کے درمیان میں رکھ دیں اور اوپر سے 1 چائے کا چمچ تیل چھڑک دیں۔

- فوراً 5 منٹ کے لیے ڈھانپ کر رکھ دیں۔

- وقت پورا ہونے پر کوند نکال لیں۔

- اور چکن کو کس کر لیں۔

پری میٹنگ:

- ہائیکروویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

- ایک بار CONVECTION کاٹن دبا ئیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

- اب CONVECTION کاٹن کو دس دفعہ دبا ئیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

- ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کاٹن دبا ئیں، جب تک کے ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

- START/ 30 SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر پری میٹنگ شروع کریں۔

چکن تکندان پکانے کا طریقہ

- میدے کے آمیزے کے 6 برابر حصے کر لیں، پھر ان کے پیڑے بنالیں۔

- پھر ان کو تیل لیں۔

- بچ میں 4 کھانے کے چمچ چکن بکے کی فنگ کو ڈال کر کناروں تک پھیلا دیں۔



- دوبارہ اس کا پیڑا بنالیں۔

- پھر اسے تیل لیں اور توے پر رکھ کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

- ایک بار CONVECTION کاٹن دبا ئیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

- اب CONVECTION کاٹن کو دس دفعہ دبا ئیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

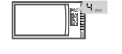
- ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کاٹن دبا ئیں، جب تک کے ٹائم 11 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

- START/ 30 SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔

- ٹائم پورا ہونے پر نکالیں اور مزید 4 منٹ کے لیے CONVECTION 200°C پر پھر پکائیں۔

- وقت پورا ہونے پر نکالیں اور ہر نان پر 1 کھانے کا چمچ گھی لگالیں۔

- اور پھر گرم مائیکرو کریں۔



پری ہیٹنگ:

• مائیکرو ویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر مقبض ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "۸" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

گارلک نان پکانے کا طریقہ

• اس خمیرے کے 6 برابر حصے کر لیں،

• ایک ایک کر کے ان کو تیل لیں

• اور توے پر رکھ کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر مقبض ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• کھانا پکانے کا ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "۸" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 11 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔

• ٹائم پورا ہونے پر ٹکائیں اور ٹائٹیں اور مزید 4 منٹ کے لیے CONVECTION پر پچھڑ پکائیں۔

• ٹائم پورا ہونے پر نکالیں

• اور گھی لگا کر گرم گرم سرو کریں۔



گارلک نان

اجزاء

گھی	6 کھانے کے چمچ	خمیرہ	2 کھانے کے چمچ	پانی	1 1/2 کپ
لہسن پیسٹ	4 کھانے کے	نمک	1 چائے کا چمچ	شکر	2 کھانے کے چمچ
نان کا آمیزہ	1/2 کلو چمچ	بیکنگ سوڈا	1 کھانے کا چمچ	گھی	6 کھانے کے چمچ
1/2 کلو نان کا آمیزہ بنانے کے لیے:		انڈا	1 عدد		
میدہ	1/2 کلو	تیل	4 کھانے کے چمچ		

ترکیب

• ایک بڑے برتن میں میدہ، خمیرہ، نمک، انڈا، تیل، بیکنگ سوڈا اور شکر ڈال کر اچھی طرح سے گوندھ لیں۔

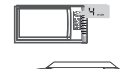
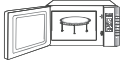
• تھوڑا تھوڑا کر کے پانی ملائیں اور گوندتے رہیں۔

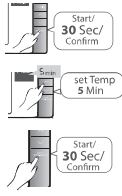
• برتن کو ایک گیلیے کپڑے سے ڈھانپ کر رکھ دیں تاکہ خمیرہ پھول جائے۔

• (گرم موسم میں آدھے گھنٹے کے لیے اور سرد موسم میں 1 1/2 گھنٹے کے لیے)۔

• جب پہلی بار خمیرہ پھولے تو دبا دیں اور دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔

• اس میں لہسن پیسٹ شامل کریں اور دوبارہ گوندھ لیں۔





- START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

شیرمال پکانے کا طریقہ

اب خمیرے کے 6 برابر حصے کر لیں،

پھر ان کے پیڑے بنا کر ایک ایک کر کے تیل لیں۔

اور توے پر رکھ کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 9 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• وقت پورا ہونے پر شیرمال نکال کر اسے پلائیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 4 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔

• وقت پورا ہونے پر نکالیں اور ہلکا سا پانی چھڑک لیں۔

• اور گھی لگا کر گرم گرم کر دیں۔



شیرمال

اجزاء

میدہ	1/2 کلو	دودھ	1/2 کپ
شکر	1 کپ	انڈے	3 عدد
گھی	1 کپ		
پاؤڈر دودھ	5 کھانے کے چمچ		
نمک	1 1/2 چائے کے چمچ		

تزیین

• ایک برتن میں میدہ، شکر، پاؤڈر دودھ، نمک، انڈے اور 5 کھانے کے چمچ گھی کے ساتھ گوندھ لیں۔

• تھوڑا تھوڑا کر کے دودھ شامل کریں اور مزید گوندھیں۔

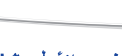
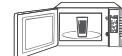
• ایک گھنٹے کے لئے آمیزے کو رکھ دیں۔

پری ہیٹنگ:

• مائیکرو ویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔





پیزا

پیزا کی روٹی بنانے کے لیے:

ٹائپنگ:

اجزاء

اجزاء

میدہ	250 گرام	چکن (بون لیس، کیوبز میں)	1 کپ	مشروم (سلائڈ)	2 عدد	تیل	3 کھانے کے چمچ
نمک	1 چائے کا چمچ	شملہ مرچ (کیوبز میں)	1 عدد (چھوٹی)	موزریلا چیز (کش شدہ)	1 1/2 کپ	اور یگانو	1/2 چائے کا چمچ
شکر	1 کھانے کا چمچ	پیاز (کیوبز میں)	1 عدد (چھوٹی)	پیزا ساس:		لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ
خیرہ	1 کھانے کا چمچ	نمک	1/2 چائے کا چمچ	اجزاء		پیاز (چوڑے)	2 کھانے کے چمچ
تیل	4 کھانے کے چمچ	تیل	2 کھانے کے چمچ	ٹماٹر کا پیسٹ	3 کھانے کے چمچ		
انڈا	1 عدد	کالی مرچ	ایک چنگی	ٹماٹر	2 عدد		
پانی	1/2 کپ	کالے زیتون (سلائڈ)	4 عدد	نمک	1/2 چائے کا چمچ		

ترکیب

پیزا کی روٹی:

• ایک برتن میں پانی کے علاوہ پیزا کی روٹی کے تمام اجزاء ملا لیں۔

• اب تھوڑا تھوڑا پانی شامل کرتے جائیں اور مزید گوندھیں۔

• آدھے گھنٹے کے لئے آمیزے کو پھولنے کے لیے رکھ دیں۔

پیزا ٹائپنگ:

• ایک برتن میں چکن، نمک، کالی مرچ اور تیل ملا لیں

• اور "Microwave Oven Mode" پر High پاور پر 8 منٹ کے لئے رکھ دیں،

• وقت پورا ہو جائے تو ڈش نکال کر ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

پیزا ساس:

• ایک پیالے میں تیل، لہسن اور پیاز ملا لیں۔

• اب "Microwave Oven Mode" پر High پاور پر 6 منٹ کے لئے نکالیں۔

• وقت پورا ہونے کے بعد ساس کے بقیہ اجزاء شامل کریں

• اور مزید 8 منٹ کے لئے مائیکرو ویو اوون میں رکھ دیں۔

• وقت پورا ہونے پر ڈش نکال کر اسے ٹھنڈا کر لیں۔

پری ہیٹنگ:

• مائیکرو ویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو 5 دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

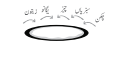
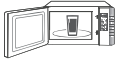
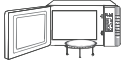
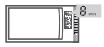
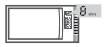
پیزا پکانے کا طریقہ:

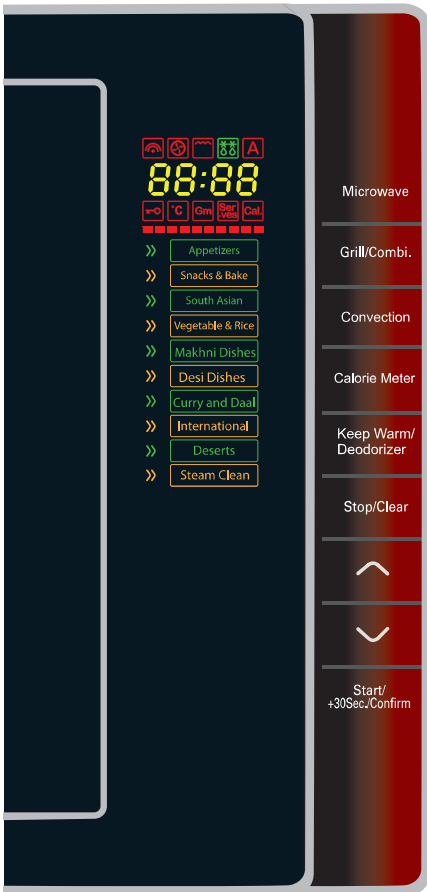
• پیزا کی روٹی کو تیل کر توے پر رکھیں

• اور اس پر ساس، چکن اور سبزییاں ڈالیں اور چیز، اور ٹیکو اور زیتون بھی ڈال دیں۔

• اب توے کو مائیکرو ویو اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔





مائیکروویو

کنویشن

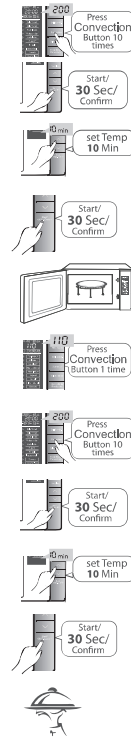
اسٹاپ / کلیئر

ٹمبرپرسٹنگ بٹن

اسٹارٹ / 30 SEC / کنفرم



DW-115C-HZ



• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• کھانا پکانے کا ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کہ ٹائم 10 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔

• وقت پورا ہونے پر بیڑا کو توڑے سے ہٹا کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کہ ٹائم 8 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔

• وقت پورا ہونے پر نکال کر گرم کر سرو کریں۔